Rezept

Scharfes Zitronen-Orangen-Huhn

Ein Rezept von Scharfes Zitronen-Orangen-Huhn, am 03.06.2025

Zutaten

- 1/2 kleine Bio-Orange
- **2** Knoblauchzehen
- **50 g** weiche Butter
- **1 TL** Chiliflocken
- Pfeffer
- **1** kleine Bio-Zitrone
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- Salz
- **1** großes Brathuhn (ca. 1 1/2 kg, z. B. Kapaun, Maispoularde, Bresse-Huhn)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Orange und Zitrone heiß waschen. Schale abreiben, die Früchte in Spalten schneiden. Knoblauch schälen und durchpressen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Hälfte fein hacken. Die Butter mit gehackter Petersilie, Zitrusschale und dem Knoblauch mischen. Mit Salz und Chili würzen.

2. Den Backofen auf 220° vorheizen. Das Huhn waschen und trocken tupfen. Mit einem Esslöffelstiel vorsichtig so weit wie möglich zwischen Haut und Fleisch fahren und die Haut rundherum lösen. Zitrusbutter mit einem Backpinsel unter die Haut schieben und mit den Händen gleichmäßig einmassieren. Die Bauchhöhle salzen und pfeffern, die Zitrusspalten und Petersilienstängel hineinstecken.

3. Huhn mit Salz und Pfeffer einreiben und mit einer Seite (also nicht auf Brust oder Rücken) in eine Bratreine legen. Im Ofen (Mitte, Umluft 200°) ca. 40 Min. braten, dabei ab und zu mit Bratensaft beschöpfen. Zur Halbzeit auf die andere Seite drehen.

4. Dann das Huhn nochmals wenden, diesmal soll die Brust nach oben zeigen. In weiteren 10-15 Min. gar und knusprig braten.