

Rezept

Zitronenhähnchen

Ein Rezept von Zitronenhähnchen, am 09.06.2026

Zutaten

- | | |
|-------------------------------------|----------------------------------|
| 1 Brathähnchen (etwa 1250 g) | 3 unbehandelte Zitronen |
| 3 Knoblauchzehen | 1 Zweig frischer Rosmarin |
| Salz | schwarzer Pfeffer aus der Mühle |
| 2 EL Butter | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Das Hähnchen unter dem kalten Wasserstrahl innen und außen gut waschen, trockentupfen. 1 Zitrone waschen und in Scheiben schneiden, die anderen beiden auspressen.
2. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (ohne Vorheizen: Umluft 180 Grad). Den Knoblauch schälen, erst in nicht allzu dünne Scheiben, dann in Stifte schneiden. Rosmarinnadeln abzupfen. Die Haut vom Huhn mit der Messerspitze mehrmals einstechen. Aber nicht ins Fleisch schneiden! Rosmarinnadeln und Knoblauchstifte in die Einstiche stecken.
3. Das Hähnchen mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Butter schmelzen, aber nicht braun werden lassen. Mit dem Zitronensaft verrühren, das Huhn mit etwas Zitro-Butter bepinseln.
4. Jetzt das Hähnchen in die Fettpfanne (das ist das tiefe Blech vom Backofen) legen. Die Zitronenscheiben drauf verteilen. Alles auf die mittlere Schiene schieben und ungefähr 1 Stunde und 20 Minuten braten. Dabei immer mal wieder mit der Zitronenbutter bepinseln. Zum Schluss auch mit dem Bratensaft beträufeln. Kurz ruhen lassen, in Stücke schneiden und genießen, am besten im Freien!