Rosmarin-Zitronen-Hähnchen | Rezept

1 Packung WIESENHOF Ganzes Hähnchen
4 Zweige Rosmarin
2 unbehandelte Zitronen
1 frische Knolle Knoblauch
Salz
schwarzer Pfeffer
3 EL Olivenöl

Schritt 1

Rosmarin waschen. Zitronen heiß waschen und trocken reiben. Eine Zitrone vierteln. Knoblauchknolle in Spalten schneiden. Hähnchen waschen, trocken tupfen.

Schritt 2

Hähnchen von innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Zitronenvierteln, einigen Knoblauchspalten und 2 Zweigen Rosmarin füllen. Bauchöffnung mit einem Holzspieß zustecken, Keulen zusammenbinden.

Schritt 3

Mit 2 Esslöffeln Olivenöl bestreichen und in einen Bräter legen. Restlichen Knoblauch und Rosmarin darum verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 70 Min. garen. Dabei nach und nach 250 ml Wasser angießen.

Schritt 4

Von der anderen Zitrone die Schale abreiben und den Saft auspressen. Zitronensaft und -schale mit restlichem Öl verrühren, Hähnchen ca. 15 Minuten vor Ende der Bratzeit damit bestreichen. Dazu passt Reis.