Gebratenes Kräuter-Hühnchen

Wer bekommt bei diesem leckeren Rezept keinen Appetit? Das gebratene Kräuter-Hühnchen ist hier sehr ansprechend mit Zitronenscheiben und Rosmarinzweigen angerichtet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Foto: Naotake Murayama

Zutaten

1 Stk.	Huhn (küchenfertig)
5 Stk.	Knoblauchzehe
4 EL	Petersilie
2 EL	Estragon
2 EL	Schnittlauch
1 Stk.	Zitrone (die Schale davon)
50 ml	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für das gebratene Kräuter-Hühnchen als erstes die Knoblauchzehen schälen und in die Küchenmaschine geben. Estragon, Schnittlauch und Petersilie waschen, putzen, trockenschütteln und zufügen.

2. Zum Schluss den Schalenabrieb der Zitrone und einen Teelöffel Salz zufügen. Mit der Maschine klein hacken, dabei das Öl einrieseln lassen und so lange mixen, bis eine zähflüssige Kräuterpaste entsteht.

3. Das Backrohr auf 220 Grad vorheizen. Das Kräuterpesto unter die Haut des küchenfertigen Huhns stopfen. Anschließend das Huhn rundum mit Olivenöl bestreichen, mit Pfeffer und Salz würzen. Das Hühnchen in einen Bräter legen, mit der Hautseite nach unten.

4. Den Bräter in den Ofen schieben und das Hühnchen je nach Größe rund 45 Minuten braten. 10 Minuten vor Ende der Garzeit mit Alufolie abdecken. Vor dem Tranchieren 15 Minuten ruhen lassen, die Alufolie dabei locker aufliegen lassen.

Tipp

Das gebratene Kräuter-Hühnchen mit Bratkartoffeln, Gemüse oder einer Salatbeilage servieren.