Rosmarinbrathuhn

Das Rosmarinbrathuhn ist wirklich ein echer Leckerbissen und dieses Rezept schmeckt bestimmt jedem Familienmitglied.

Verfasser: Marie

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 1,7 h

Gesamtzeit: 2,0 h



Foto: Marie

Zutaten

1 Stk.	Huhn
3 Stk.	Rosmarinzweig
1 Stk.	Zitrone (mit verzehrbarer Schale)
5 EL	Olivenöl
1 kg	Kartoffeln (festkochend)
4 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Zuerst wird das Huhn gewaschen und trocken getupft. Danach bestreicht man das Huhn mit 2 EL Olivenöl. Die Blätter vom Rosmarinzweig werden kleingehackt und zusammen mit Salz und Pfeffer wird das Huhn damit eingrieben. Das Huhn gibt man dann in den Backofen bei 200 Grad Umluft und lässt es für 1 3/4 Stunden im Ofen.

2. In der Zwischenzeit reibt man die Schale von der Zitrone in eine große Schüssel und gibt dann den Saft der Zitrone und 3 EL Olivenöl dazu. Die Kartoffeln werden geschält und in Würfel geschnitten und in die Schüssel dazugegeben. Danach verrührt man die Kartoffelwürfel mit dem Öl und gibt noch etwas Salz und Pfeffer hinzu.

3. Nachdem das Huhn eine halbe Stunde im Backofen ist und eine leichte Bräune bekommen hat, werden die Kartoffeln hinzugefügt und mit dem verbliebenen Öl in der Schüssel

beträufelt. Die Kartoffeln sollten dann noch in der verbliebenen Bratzeit ein oder zweimal gewendet werden, damit diese nicht anbrennen.

4. 20 Minuten vor Ende der Bratzeit verteilt man den in Scheiben geschnittenen Knoblauch über dem Bratgut und lässt ihn mitgaren. Nicht zu klein schneiden, weil dann kann dieser auch wieder leicht entfernt werden.

Tipp

Wenn man die Kartoffeln hinzugibt können zusätzlich auch geviertelte Zwiebeln hinzugegeben werden.