

Knoblauchhühnchen

Das Knoblauchhühnchen stammt aus der französischen Küche, wo es traditionell mit 40 Zehen zubereitet wird. Dieses Rezept enthält weniger Knoblauch, aber ebenso viel Geschmack!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

1.5 kg	Hühner
4 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
4 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Knoblauchknollen
1 Stk.	Zitrone
4 Zweige	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
1 Stk.	Lorbeerblatt
220 ml	Weißwein (oder Rosè)
1 EL	Honig

Zubereitung

1. Für das Knoblauchhühnchen zu Beginn das Backrohr auf 200 Grad anheizen. Eine hitzefeste Form gut einfetten. Das Huhn von außen und innen gründlich waschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Anschließend rundum mit Olivenöl einpinseln und mit Pfeffer und Salz würzen (auch innen).
2. Knoblauchzehen abziehen, blättrig schneiden, in eine Schüssel geben. Wasser im Wasserkocher erhitzen, die Zitrone damit überbrühen. Anschließend in der Mitte durchschneiden und eine halbe Zitrone in Scheiben schneiden, zum Knoblauch geben. Rosmarin- und Thymianzweige waschen und trocknen, mitsamt den Stielen grob hacken,

ebenfalls zum Knoblauch in die Schüssel geben und alles vermischen. Die Füllung fest in die Bauchöffnung des Huhns stopfen. Die andere Hälfte der Zitrone auspressen.

3. Das Huhn vorsichtig seitlich in die Form legen. Auf die mittlere Schiene des Ofens legen und 20 Minuten backen lassen. In der Zwischenzeit die Knoblauchknollen gut waschen, trocknen und waagerecht halbieren.
4. Die Form aus dem Ofen nehmen, das Huhn auf die andere Seite wenden. Die Knoblauchknollen um das Huhn verteilen, wobei die Schnittflächen nach oben zeigen sollen. Etwas Olivenöl auf die Knollen pinseln, mit Salz bestreuen. Wieder in den Ofen schieben und weitere 20 Minuten lang braten lassen.
5. Die Form wieder herausnehmen, das Huhn nun auf den Rücken wenden. Den Weißwein bzw. Rosé eingießen. Den Honig und das übrige Öl mit dem Zitronensaft verrühren, das Huhn mit der Glasur bestreichen. Wieder für etwa 20 Minuten in den Ofen schieben und goldbraun braten lassen. Das Huhn vor dem Servieren in Portionen teilen und auf einer Servierplatte mit den Knoblauchknollen anrichten.

Tipp

Das Knoblauchhühnchen mit einem gemischten Salat oder Weißbrot servieren. Auch eine Kartoffelbeilage passt gut dazu, zum Beispiel Bratkartoffeln, Pommes Frites oder Rosmarinkartoffeln.