



LIEBLINGS- REZEPTE

EINFACHES BRATHUHN

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Bio-Huhn
- 1 Zitrone
- Rosmarin, frisch gehackt
- Paprikapulver oder Brathuhn-Gewürz

Beilage:

- 4 Stück Kartoffeln
- Rosmarin, frisch gehackt
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl
- 1 Zitrone



Das Huhn innen und außen gut waschen, trocken tupfen und würzen - auch innen würzen, da nimmt das Fleisch die Gewürze besser auf und anschließend mit Öl bestreichen. Die Zitrone rundherum einstechen und in die Bauchhöhle des Huhns geben. Dann in einen mit Öl bestrichenen Bräter legen. Backrohr auf 250°C vorheizen und das Huhn ca. 20 - 30 Minuten braten, dann auf ca. 170°C reduzieren und für weitere 50 - 60 Minuten garen.

Als Beilage dazu schmecken Zitronen-Rosmarinkartoffeln hervorragend: Die Kartoffeln vierteln, in einer Schüssel mit dem Saft einer Zitrone, Salz, Pfeffer, Olivenöl und gehacktem Rosmarin vermischen. Nachdem das Huhn ca. 1 Stunde im Ofen war die Kartoffeln um das Huhn legen und 20-30 Minuten weiter braten lassen. Das Huhn vierteln, die Zitrone entfernen und mit den Kartoffeln servieren.