

Brathähnchen mit eingelegten Zitronen



Zutaten:

1,5 kg Hähnchen
75 g Butter, gesalzen
1 EL Rosen-Harissa
1 Zitrone, eingelegt
1 Zitrone(n)
nach Bedarf Pfeffer



Le Creuset Aluminium-Antihaf Sautépfanne
mit 2 Ausgießern, 24 cm



Rösle Zitronenpresse



Fleischmesser Rückenspitz groß von
Windmühlenmesser



Rösle Backpinsel

1

Zur Vorbereitung die eingelegte Zitrone fein hacken. Von der frischen Zitrone mit einer Feinreibe die Schale abreiben, den Saft auspressen und aufbewahren.

2

Den Backofen auf 190°C Umluft/Gas Stufe 6 vorheizen.

3

Butter, Harissa, eingelegte Zitrone und Zitronenschale in eine Schüssel geben und gut zu einer Masse verrühren. Mit Pfeffer abschmecken.

4

Die Haut der Hühnerbrust lösen und mit einem Küchenmesser vorsichtig $\frac{3}{4}$ der Buttermischung unter die Haut streichen (dabei darauf achten, dass die Haut nicht einreißt). Die restliche Butter auf der Oberfläche des Hähnchens verteilen, so dass die Keulen gut bedeckt sind.

5

Das Hähnchen in die Sautépfanne legen und den Zitronensaft darüber gießen. Den Deckel auf die Pfanne setzen und alles zusammen im Ofen für 40 Minuten backen.

6

Den Deckel der Pfanne abnehmen und den Bratensaft des Hähnchens auf dem Hähnchen verteilen. Ohne Deckel weitere 20 Minuten im Ofen braten.

7

Vor dem Anschneiden 10 weitere Minuten in der Pfanne ruhen lassen.

Zum Servieren empfehlen wir würzige Bratkartoffeln und frische Mayonnaise.