



Brathuhn mit Zitronenbombe und Ofengemüse

🕒 60–70 Min   

Zubereitung

- 1 Hühnerhaut einschneiden, mit Gewürzmischung einreiben und mit Öl beträufeln, gekochte Zitrone einstechen und in das Huhn geben, Huhn mit Küchengarn binden. Das Huhn in einer Form mit dem geschnittenen Wurzelgemüse, dem Knoblauch und den Zwiebeln sowie der Suppe bei 220 °C für 1 Stunde garen.
- 2 Nun das Ofengemüse schneiden, mit Grillgewürz und Olivenöl würzen und auf ein eigenes Backblech zum Huhn stellen. Nachdem das Huhn fertig ist, Backrohr einfach ausschalten und Gemüse warmhalten.
- 3 Bratenrückstand durch ein Sieb leeren und warmhalten.
- 4 Huhn zerlegen und gemeinsam mit dem Ofengemüse und dem Saft anrichten.

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

1 Stk.	Huhn (ca. 1,5 kg)
1 Stk.	Bio-Zitrone groß
1 Stk.	Zwiebel ungeschält
500 g	Wurzelgemüse (Karotten, Knollensellerie) und Lauch
4 Stk.	Knoblauchzehen ungeschält
200 ml	Hühnersuppe
1 Pkg.	♦ Brathuhn Gewürzsalz
	Olivenöl

Für das Ofengemüse

2 Stk.	Paprika
1 Stk.	Zucchini
1 Stk.	Melanzani
1	Handvoll Cherrytomaten
1 EL	♦ Grillgewürzsalz

