Glasiertes Huhn mit Kartoffeln und Karotten

120–140 Min

Zubereitung

1. Die Zitronen waschen und vierteln. Wasser, Salz, Rosmarin, Pfeffer, Knoblauch und Zitronen in einen Topf geben und umrühren, bis sich das Salz aufgelöst hat.
2. Das Huhn hinzufügen, mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den Ofen auf 175 Grad vorheizen. Das Huhn herausnehmen und mit einem Küchentuch trocknen. Butter und Brathähnchen-Gewürz in einer Schüssel vermengen. Das Hähnchen mit der Butter einreiben und auf ein Backblech legen. Im Ofen 50 Minuten backen.
4. In der Zwischenzeit die Kartoffeln waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Karotten schälen und halbieren. Das Gemüse in eine Schüssel geben, Öl und Gewürze hinzufügen und vermischen.
5. Das Huhn aus dem Ofen nehmen, Gemüse und den Wein hinzufügen und für weitere 40 Minuten in den Ofen geben. Herausnehmen, 10 Minuten ruhen lassen und das Huhn in Scheiben schneiden. Mit dem Gemüse und der Sauce nach Belieben servieren.

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

1	Huhn, ca. 1,2 - 1,5 kg
2 Stk.	Zitronen
1	Rosmarinzweig, frisch
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz
4 Stk.	Knoblauchzehen
80 g	Meersalz jodiert fein
2 l	Wasser
50 g	Butter, weich
1 Beutel	Brathuhn Gewürzsalz
00 g	Kartoffeln
200 g	Karotten
30 ml	Olivenöl
1 EL	Original Style
100 ml	Muskatwein