

Kochen

Caroline Autenrieth

Montag, 01.04.2019

Für 4 Personen

**Geschmortes Zitronenhuhn mit Minzdip
Für 4 Personen**

- 2 Bio-Zitronen
- 5 Schalotten
- 2 Bio-Knoblauchzehen
- 10 EL Olivenöl
- 200 ml Gemüsebrühe (oder Weißwein)
- 1 Mais-Hähnchen (ca. 1,5 kg)
- Salz
- Pfeffer
- ca. 4 Stiele frische Minze
- 200 g Schmand
- 2 EL Honig, flüssig
- 1 Bund Petersilie



1. Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.
2. Eine Zitrone mit kochendem Wasser überbrühen. Herausnehmen und trockenreiben.
3. Zitrone mit Schale in grobe Würfel schneiden.
4. Die Kartoffeln schälen, abbrausen und abtropfen lassen.
5. Kartoffeln in Würfel schneiden (Durchmesser ca. 1 cm).
6. Schalotten abziehen und vierteln.
7. Knoblauchzehen mit Schale im Ganzen andrücken.
8. Zitrone, Kartoffeln, Schalotten und Knoblauch mit 4 EL Olivenöl mischen und in eine ofenfeste Form geben.
9. Mit ca. 120 ml Gemüsebrühe begießen und auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten garen.
10. Das Huhn in etwa 6–8 Teile zerlegen. Keulen dabei in Ober- und Unterkeulen trennen. Bruststücke von den Knochen lösen.
11. Hühnchenteile und Knochen kalt abbrausen und trocken tupfen.
12. Die übrige Zitrone halbieren und auspressen.
13. Zitronensaft, Keulenteile, Brust und Flügel in eine große Schüssel geben.
14. Mit Salz, Pfeffer und übrigem Olivenöl gut mischen und ca. 5 Minuten marinieren.
15. Die Hühnchenteile nacheinander in einer großen Pfanne scharf anbraten.
16. Die Hühnchenteile, bis auf die Brust, mit in den Ofen geben.
17. Bratenansatz mit übriger Brühe und Marinade lösen und ebenfalls in die Form geben. Backofentemperatur auf 200 Grad herunterschalten.
18. Alles ca. 65 Minuten garen, dabei ab und zu wenden.
19. Währenddessen Minze abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken.
20. Minze und Schmand verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kaltstellen.
21. Honig erwärmen und verflüssigen.
22. Die Bruststücke nach 50 Minuten mit in die Form geben, mit der Hautseite nach oben.
23. Die Hühnchenteile mit dem Honig bestreichen und ca. 15 Minuten weiter garen.
24. In den letzten 5 Minuten die Grillfunktion einschalten.
25. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
25. Zitronenhuhn mit Petersilie bestreuen. Den Minzdip dazu servieren.

Tipp: Aus den Karkassen, Petersilienstielen, einer Schalotte, Salz und Pfeffer eine Brühe zubereiten.

