



## Knoblauch-Zitronen-Hähnchen

### Zutaten

**(für 4 Personen):**

- 1 Hähnchen
- 2 Zitronen
- 5 Zweige Rosmarin
- 40 g Butter
- 1.2 kg Kartoffeln
- 2 frische Knoblauchknollen



**Nährwerte:**

**Zubereitungszeit:**

circa 150 Minuten



## Knoblauch-Zitronen-Hähnchen

### Zubereitung:

1. Als erstes eine Zitrone in Scheiben schneiden und das Hähnchen anschließend mit einer halben Zitrone und zwei Rosmarinzweigen füllen.



2. Dann die Butter schmelzen und den restlichen Rosmarin dazugeben.



3. Das Hähnchen großzügig mit der Rosmarinbutter bepinseln. Jetzt die Kartoffeln waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Danach die restliche Butter über die Kartoffeln geben.





## Knoblauch-Zitronen-Hähnchen

4. Den Saft der zweiten Zitronenhälfte über Hähnchen und Kartoffeln träufeln.



5. Im nächsten Schritt die zweite Zitrone ebenfalls in Scheiben schneiden und auf das Hähnchen legen. Den frischen Knoblauch schälen, quer halbieren und dazulegen.



6. Dann alles zusammen in einem Bräter für 60 Minuten bei 180 Grad im Ofen mit geschlossenem Deckel garen.



7. Danach für eine weitere Stunde ohne Deckel im Ofen schmoren.



## Knoblauch-Zitronen-Hähnchen



8. Zum Schluss nur noch das Knoblauch-Zitronen-Hähnchen aus dem Ofen nehmen, anrichten und genießen!



WE LOVE  
GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

## Knoblauch-Zitronen-Hähnchen



### Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf [www.deutsches-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)