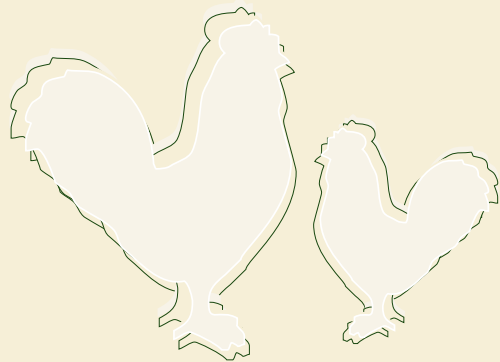


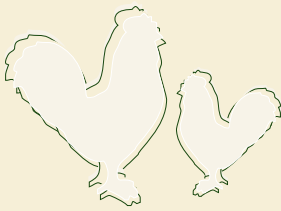


KNUSPRIGES HÄHNCHEN

mit Honig-Rosmarin-Glasur



Landgeflügel



KNUSPRIGES HÄHNCHEN

mit Honig-Rosmarin-Glasur

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Hähnchen (1300 g - 1500 g)
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für die Beilage:

- 500g Kartoffeln
- 2 mittelgroße Möhren
- 1/2 Bund Lauchzwiebeln
- 2 EL Olivenöl
- Petersilie

Für die Glasur:

- 1 kleiner Zweig frischer Rosmarin
- 2 EL flüssiger Honig
- 2 TL mittelscharfer Senf
- 1 EL Zitronensaft



Zubereitung:

Hähnchen von innen und außen waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Hähnchen in einen großen Bräter legen. Im Backofen bei 175 °C ca. 75 Minuten braten. Die Kartoffeln schälen und vierteln. Möhren und Lauchzwiebeln klein schneiden. Alles mit 2 EL Olivenöl und etwas Salz und Pfeffer mischen. Gemüse und Kartoffeln nach ca. 40 Minuten Bratzeit um das Hähnchen verteilen. Frische Rosmarinnadeln fein hacken. Mit Honig, Senf und Zitronensaft verrühren. Hähnchen nach ca. 60 Minuten Bratzeit mehrmals damit bestreichen und alles knusprig fertig braten. Vor dem Servieren gehackte Petersilie über das Gemüse streuen.