



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Zitronen Hähnchen im Römertopf

1 Brathähnchen von ca. 1,5 kg
Salz & Pfeffer
3 Knoblauchzehen
3 Zwiebeln
Thymian (gehackt 2 EL)
1 TL Chiliflocken
Olivenöl
1 unbehandelte Zitrone



**Zitronen Hähnchen im Römertopf
Video bei YouTube**



**mychannel2016HD
Website**

Die Zwiebeln vierteln 2 gepresste Knoblauchzehen und 1 Zitronenviertel in den gewässerten Römertopf geben. Hähncheninnereien, falls vorhanden, rausnehmen, dann das Hähnchen waschen und trocken tupfen. 1 Knoblauchzehe, 2 EL Thymian, 1 TL Chiliflocken, Salz, Pfeffer und Olivenöl alles fein gehackt gut mischen. In einem Küchenmörser geht das am besten. 3 Viertel der Zitrone zusammen mit 1 gepressten/gehackten Knoblauchzehe in das Hähnchen füllen. Das Äußere des Hähnchens gleichmäßig mit der Ölmischung bestreichen. Dann das Brathähnchen in den Römertopf legen und mit dem ebenfalls gewässerten Deckel verschließen. Der Römertopf kommt in den kalten Backofen den man auf 180° Ober/Unterhitze einstellt für ca. 1½ Stunden. Sobald das Hähnchen gar ist, nimmt man es aus dem Römertopf. Wer mag teilt das Hähnchen und gibt es auf nochmal für ca. 10 Minuten auf einem Rost in den Backofen.