

Nah&Frisch

Professional

Frisches Thymian Hendl

Hauptspeise

Hausmannskost

Österreichisch

Schnelle Küche

Sommer



ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Huhn waschen und trocken tupfen. Eine Zitrone halbieren, die Hälfte auspressen, die andere Hälfte in Scheiben schneiden. Wein und Zitronenscheiben, etwas Olivenöl, der Hälfte des Thymians, Salz und Pfeffer vermengen. Das Hendl damit füllen und Beine zusammenbinden.

Den Zitronensaft mit Honig, 1 EL Öl, Salz und Pfeffer verrühren und das Huhn damit einpinseln. In eine Bratenform mit etwas Öl geben. Restliche Zitronen und Limette vierteln, Knoblauchknollen halbieren dazugeben. Kräuter darauflegen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 1 Stunden backen.

ZUTATEN

1 Huhn

Olivenöl

1 Bund frischen Thymian

4 unbehandelte Zitronen

1/8 l Weißwein

1 unbehandelte Limette

1 EL Honig

Salz

Pfeffer aus der Mühle

2 frische
Knoblauchknollen