

Hähnchen mit Kräutern und Knoblauch

Bei dem Wetter reibt man sich wirklich verwundert die Augen. Es ist Mai, nicht November. Statt wohliger Wärme und blauem Himmel ist es trüb, grau und kalt. Aber es soll wärmer werden. Und wenn es draußen nicht so ist, wie man es sich wünscht, dann sollte man sich etwas für die Seele gönnen. Dieses Rezept von Matthias Stackebrandt alias Stacke ist so eines. Die mediterranen Kräuter machen dieses Hähnchen zu einem Hochgenuss. Dazu passt ein frischer Weißer, bei dem man dann schon mal vom Sommer träumen kann.



1 Hähnchen etwa 1,4 kg
Salz, Pfeffer

1 Bio – Zitrone
1 Bund glatte Petersilie
1 Zweig Thymian
1 Lorbeerblatt
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Oregano
1 Zweig Salbei
3 Knoblauchknollen
100 ml Olivenöl

Zubereitung:

Hähnchen kalt abbrausen und trocken reiben. Mit Salz und Pfeffer innen wie außen würzen. 1 Zweig Petersilie, 2 dicke Scheiben von der Zitrone, Lorbeerblatt und Thymianzweig in die Bauchhöhle stecken. Von den Restlichen Kräutern die Blätter abzupfen und fein hacken. Knoblauchzehen herauslösen aber nicht pellen. Kräuter und Knoblauch mit dem Olivenöl mischen und in einen passenden Bräter füllen. Hähnchen hineingeben und im Bräter wenden bis das Hähnchen ringsherum mit Öl überzogen ist. Topf schließen und im Ofen bei 180 Grad etwa 1 $\frac{3}{4}$ Stunden schmoren. Ofen ausschalten und etwa 10 Minuten ruhen lassen. Hähnchen herausnehmen und servieren. Knoblauchzehen ausdrücken und das weiche innere auf Ciabatta Brotscheiben streichen und zum Hähnchen reichen.