

# Brathähnchen

## Für 4 Personen

1 frisches Hähnchen	flüssige Butter	Salz, Pfeffer
1 Bio - Zitrone	1 Bund Thymian	8 Knoblauchzehen
ca. 3 EL Olivenöl	ca. 150 ml Weißwein	

Den Backofen auf 175 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Das Hähnchen innen und außen waschen und trocken tupfen, außen mit Butter bestreichen und innen sowie außen salzen und pfeffern. Die Zitrone rund herum mit einer Gabel einstechen. Zusammen mit 2/3 des Thymians in den Bauch des Hähnchens stecken. Auf einen Grillspieß oder den Grillrost legen. Darunter eine feuerfeste Form geben, den restlichen Thymian und die ungeschälten Knoblauchzehen zusammen mit etwas Olivenöl hineingeben. Mit Weißwein begießen. Das Hähnchen je nach Größe ca. 40 Minuten bis 1 Stunde im vorgeheizten Ofen braten. Zum Schluss noch knusprig braun grillen.

Tipp: Erst eine halbe Stunde mit der Brust nach unten, dann mit der Brust nach oben garen. Dazu passt Baguette und Salat.

NN 02. Oktober 2010