

# Brathähnchen mit Ofengemüse der Saison

**Für 4 Personen**

**Für das Brathähnchen:**

1 Bio-Hähnchen (ca. 1,2 kg)	3 Knoblauchzehen	3 Bio-Zitronen
2 Zweige Rosmarin	4 Zweige Thymian	1 TL Curry
Cayennepfeffer	1 TL Salz	Pfeffer
5 EL Olivenöl		

**Für das Ofengemüse:**

200 g Karotten	150 g Knollensellerie	300 g Kartoffeln, festk.
150 g Zwiebeln	Salz	Pfeffer
2 EL Olivenöl	400 ml trockener Weißwein	

Den Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Das ganze Hähnchen mit kaltem Wasser von innen und außen kurz abspülen und trocken tupfen.

Die Knoblauchzehen schälen und durch die Presse drücken.

Die Zitronen heiß abwaschen und trockenreiben.

Die Schale einer Zitrone fein reiben und anschließend den Saft auspressen.

Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenschütteln, Nadeln und Blätter abstreifen und fein hacken.

Den Zitronenabrieb mit Zitronensaft, Kräutern, Curry, Cayennepfeffer, Salz und etwas Pfeffer in eine kleine Schüssel geben, das Olivenöl zugeben und zu einer Marinade verrühren.

Das Hähnchen kräftig innen und außen mit der Marinade einreiben, die beiden übrigen Zitronen im Ganzen in den Hähnchenbauch geben. Dann das Hähnchen mit den Flügeln nach unten mittig auf ein Backblech setzen.

Die Karotten, den Knollensellerie und die Kartoffeln abwaschen, schälen, in fingerdicke Stifte schneiden und in eine Schüssel geben. Die Zwiebeln schälen, in fingerdicke Spalten schneiden und dazugeben. Das Gemüse salzen und pfeffern und mit dem Olivenöl beträufeln und alles gut durchmengen.

Das Gemüse rund und um das Hähnchen auf dem Backblech verteilen. Zum Schluss den Wein angießen.

Das Backblech auf der mittleren Schiene in den vorgeheizten Backofen schieben und das Brathähnchen darin ca. 1,5 Stunden knusprig garen.

Das gebratene Hähnchen auf ein Küchenbrett geben. Das Ofengemüse auf eine Servierplatte geben. Den entstandenen Schmorfond in eine Schüssel gießen, nach Bedarf nochmals abschmecken und über das Ofengemüse träufeln.

Das knusprige Brathähnchen auf einem Brett tranchieren und anschließend auf dem Ofengemüse anrichten.

Christian Henze am 05. Oktober 2021