

Brathähnchen marokkanisch

Für 4-6 Personen:

2 Zitronen	1 EL Ras el Hanout	1 getrocknete Chili
1 Freiland-Hähnchen (1,6 kg)	Olivenöl	1 TL Korianderblätter

Den Ofen auf 180°C vorheizen.

1 der konservierten Zitronen fein hacken und zusammen mit dem Ras el Hanout, getrocknetem Chili und einer Prise Meersalz und schwarzem Pfeffer mit Stößel und Mörser schlagen.

Die restliche Zitrone in Scheiben schneiden und zwischen der Basis eines Brattabletts und der Höhle des Huhns teilen.

Schneiden Sie die Hähnchenbrust ein paar Mal auf und reiben Sie die Marinade ein. Mit Öl beträufeln, erneut einreiben und in die Röstschale legen.

Mit Rosenblättern (falls verwendet) bestreuen und 1 Stunde 20 Minuten braten, bis die Haut klebrig ist und das Huhn gekocht ist. Pflücken, dann darüber die Korianderblätter, um zu servieren.

Jamie Oliver am 31. Oktober 2021