

Zitronenmarinade mit "Pols Limon" für gebratenes Hähnchen

Zubereitungsdauer: 1 h. 15 min. · Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

Portionen

4 P.

Zutaten

100 ml Wasser
30 g Pols Limon - getr. Zitronenschale
4 St. Knoblauchzehen
0.5 Tasse Weißwein
1 St. frischer Rosmarinzweig oder getrocknet
0.5 TL getr. Senfkörner
0.5 TL getrocknete Koriandersamen
2 St. Kardamonsamen
5 St. Kartoffeln
3 St. Möhren
2 St. Zwiebeln

Zubereitung

Wasser, Knoblauch, Weißwein, Gewürze und "pols de llimona" in den Mixer geben. Alles mixen, dann Rosmarin, Salz und Pfeffer hinzufügen. Das gereinigte und ausgenommene Huhn auf ein Backblech legen und mit der Gewürzmarinade bestreichen, die restliche Marinade in das Hähnchen geben. Oder die Hähnchenstücke in eine Auflaufform geben und mit der Marinade übergießen. Das Hähnchen 30 Minuten bei 150 °C im Backofen braten. Anschließend das Gemüse hinzufügen und das Hähnchen mit dem Fett und der Sauce übergießen, die in der Schale ist. Die letzten 30 Minuten mit der Grillfunktion des Ofens grillen, bis die Haut gebräunt ist.