

Griechisches Zitronenhuhn

(Rezept für 3-4 Personen)

1 ganzes Bio-Hendl (ca. 1,5kg)
2 Zwiebeln
2 Zitronen
6-8 kleine Kartoffeln
10-15 Knoblauchzehen
Frisches Basilikum
Frischen Rosmarin
6 EL Olivenöl



Das Hendl entweder mit einer Geflügelschere oder eine scharfen Fleischmesser zerteilen.
(Video-Tutorials zum richtigen Zerlegen findet man im Internet)

Die Geflügelteile in einer feuerfesten Form nebeneinander legen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebel in Scheiben schneiden und Kartoffeln halbieren bzw. vierteln. Knoblauch schälen und zusammen mit den Kartoffeln und den Zwiebelringen neben den Hendlteilen verteilen.

Rosmarin vom Stängel zupfen und Basilikum klein hacken. Mit dem Saft einer Zitrone und dem Olivenöl zu einer Marinade verrühren.

Die Hendlteile und die Kartoffel gut mit der Zitronen-Öl-Marinade einpinseln.

Eine Zitrone in Scheiben schneiden und diese hinzugeben. Alles bei 180 Grad für eine Stunde (Ober- und Unterhitze) ins Backrohr.

Die Form mit einem Untersetzer auf den Tisch stellen. Dazu passt Reis oder griechischer Salat mit Feta.

(Alex Stranig, 18.11.2015)