

Kokländer Butterhähnchen mit frischer Zitrone

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Kokländer Butterhähnchen (zwischen 1,2-1,5 kg)
- 4 Bio-Zitronen
- 2 kleine Zweige Rosmarin
- Olivenöl
- Zitronen und Rosmarin zum Garnieren
- Salz, Pfeffer
- Küchenpapier, kleine Holzspieße, Küchengarn

Zubereitung:

Das Hähnchen außen und innen waschen, trocken tupfen. Mit ordentlich Salz und Pfeffer innen und außen einreiben. Zitrone waschen und in Scheiben schneiden. Backofen auf 200 °C vorheizen (Umluft 175 °C).

Das Hähnchen mit 4-5 Zitronenscheiben und Rosmarinzweigen befüllen. Die Öffnung mit Holzspießen zustecken, mit Garn zuschnüren. Keulen zusammenbinden. Hähnchen mit Olivenöl einreiben.

Im Backofen bis zu 1,5 Stunden braten. Währenddessen 2 Zitronen achteln und auf das Hähnchen und in den Ofen legen. Von der letzten Zitrone Schale abreiben. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen.

Das Hähnchen aus dem Ofen nehmen, abtropfen lassen und vor dem Servieren aufschneiden. Dann mit Zitronensaft beträufeln und mit Zitronenabrieb und -spalten garnieren.