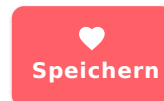


... > Spezielles > Festlich




## Köstliches Zitronenhähnchen



Harmonie von Hähnchen, Kartoffeln und Zitrone

★★★★☆ **4.65** (550 Bewertungen)

 **302** Kommentare

 20 Min.  normal  23.09.2011

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

4



Portionen

1 großes Brathähnchen (1,3 - 1,5 kg) oder 6 Hähnchenkeulen

3 Knolle/n Knoblauch

1 Bio-Zitrone(n), in Scheiben geschnitten

100 ml Zitronensaft, frisch gepresst

100 ml Olivenöl, gutes

Salz und Pfeffer, schwarzer, frisch gemahlen

2 Zweig/e Rosmarin

1 Zweig/e Thymian

1 Zweig/e Oregano

1 kg Kartoffel(n)

einige Basilikumblätter

---

## Zubereitungstipps

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 1 Stunde

🕒 Gesamtzeit ca. 1 Stunde 20 Minuten

Den Backofen vorheizen auf 200 °C Ober-/Unterhitze.

Das Hähnchen in schöne Portionsstücke schneiden oder Hähnchenkeulen verwenden. Alle Teile mit der Haut nach oben auf einem tiefen Backblech oder einer großen Auflaufform verteilen. Die Stücke rundum gut mit Salz und Pfeffer einreiben.

Zitronensaft mit dem Olivenöl in einen Schüttel- oder Mixbecher füllen. 1 TL Salz zufügen. Durch Schütteln mischen, bis die beiden Flüssigkeiten sich zu einer cremigen Sauce verbinden oder in einem Schüsselchen mit dem Schneebesen cremig aufschlagen.

Die Hühnerteile mit der Hälfte dieser Marinade übergießen. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser sauber bürsten oder schälen, evtl. in Spalten schneiden, falls es größere Exemplare sind, und um das Fleisch auf dem Blech verteilen. Salzen und die Rosmarin- und Thymianzweige dazwischen legen. Die Knoblauchknollen ungeschält quer halbieren, mit der Schnittfläche nach unten um das Huhn verteilen. Die restliche Marinade über alle Zutaten träufeln.

Das Blech in den 200 °C heißen Backofen schieben und die Hähnchenteile etwa 40 Minuten braten. Dann Zitronenscheiben auf die Fleischstücke legen und einige Knoblauchhälften mit der Schnittseite nach oben umdrehen, damit diese leicht bräunen. Weitere 15 - 20 Minuten braten.

Vor dem Servieren fein geschnittenes frisches Basilikum darüber streuen. Das Innere des Knoblauchs drückt jeder wie er mag auf die Kartoffeln, es schmeckt köstlich und man hat danach keine Knoblauchfahne!

## Rezept von

ellik

## Weitere Rezepte von ellik

[Mehr >](#)

---

---

## Tipps & Trends

---

## **Video Empfehlungen**

---

## **Markenrezepte bei Chefkoch**

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

09.07.2021 19:58

Simonewinkens

Dieses Rezept ist der Wahnsinn. Wir lieben es. Ich könnte darin baden. Danach ist man allerdings gefühlt drei Wochen nicht gesellschaftsfähig, denn entgegen der Vermutung der Rezepterstellerin, hat man danach eine Knoblauchfahne, mit der man Mitmenschen ins Koma hauchen kannst:))

[Antworten](#)

---

07.06.2021 14:15

Shivagirl

Hallo.

Habe Hühnerfilets zuhause. Geht dieses Rezept auch damit?

Es sieht so lecker aus.

[Antworten](#)

---

07.06.2021 17:04

ellik

Hallo,

ja es geht auch damit, dann würde ich jedoch empfehlen, zunächst die Kartoffeln mit einem Teil der Marinade im Ofen zu garen und dann für die letzten 20 - 25 Minuten das marinierte Fleisch draufzulegen. Die Filets werden sonst zu trocken.

LG, Elli

[Antworten](#)

---

06.06.2021 20:33

icebellchen

Das Rezept hatte ich schon länger gespeichert, aber erst heute ausprobiert. Und was soll ich sagen... SENSATIONELL! Simpel, ohne viel Abwasch und dafür köstlich. Wenn ich 10 Sterne vergeben könnte, würde ich auch das tun. Ich habe einen guten Schuss Weißwein dazugegeben, die in Spalten geschnittenen und im Sud marinierten Kartoffeln erst nach 30 Minuten hinzugegeben, war perfekt. Das Rezept wird ab sofort öfters gemacht.

[Antworten](#)

HeFi2807

Immer wieder 😊

**Antworten**

---

26.10.2011 07:24

Lunachiara

Hallo Elli,

wir haben gestern geschlemmt ... dein Zitronenhähnchen ist sooo köstlich!!  
Auch jetzt im Herbst ist diese feine frische Zitronennote ein Gedicht.

Vielen Dank für dieses Rezept, es ist wirklich zu empfehlen. Zudem ist es schnell zubereitet und kann sehr gut vorbereitet werden.

Ein Gedicht ... aber das schrieb ich ja schon :-)

LG Angie

**Antworten**

---

20.10.2011 17:29

bibi-beate

Hallo Elli,

da ist das Zitronenhähnchen freigeschaltet und ich hab es noch nicht bemerkt.  
Dabei ist das das köstlichste Hähnchenrezept, dass ich kenne. Könnte ich 10 Sternchen vergeben, ich würde es tun. Aber leider, leider musst du mit 5 Vorlieben nehmen.

Danke, für dieses tolle Rezept.

Gruß Bibi

---

30.09.2011 19:57

Daysi666

Was ist mit 3 Knollen Knoblauch gemeint? Zehen?

Antworten

---

10.10.2011 21:55

ellik

Hallo Daisy,

es sind Knollen gemeint, sonst hätte ich ja "Zehen" geschrieben :-)) , also das, was aussieht wie eine kleine Zwiebel.

LG - Elli

Antworten

---

24.09.2011 05:18

FlowerBomb

Liebe Elli,

endlich hast du dieses unglaubliche Rezept in die Datenbank eingetragen....freumireinlochindieMütze ;-)

Nun möchte ich die Erste sein, die dir die höchste Sternchenzahl dafür gibt - mehr sind ja leider nicht möglich....

Habe dieses feine Gericht schon mehrfach zubereitet und wir sind immer wieder total begeistert von dem Geschmack und von dem herrlichen Duft, der durchs ganze Haus zieht, während das Zitronenhähnchen im Ofen vor sich hin schmurgelt. :-)

Hab ganz herzlichen Dank für dieses tolle Rezept !!!  
Fotos sind unterwegs - ich hoffe, der CK nimmt wenigstens eines davon....;-)

Liebe Grüße  
von

Flower

Antworten

---



## Folge uns



---

## Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

# Wir sind für Dich da

FAQ

## Live Rezeptsuchen

ananas rezepte, beilage rezepte, feuerwehrcuchen rezepte, fingerfoodbuffet rezepte, fruchtcocktails rezepte, gemüsewraps rezepte, käsespätzle rezepte, mittelmeerküche rezepte, schoko-cornflakes-tortenboden rezepte, zitronenbuttercreme rezepte

---

© 1998-2021 Chefkoch GmbH