

Brathähnchen à la Jamie Oliver



Personen: 3-4

Zubereitungszeit: 120 Min.

Zutaten

500 ml Die leichte Muh Frühstücksmilch

1 Hähnchen

10 Knoblauchzehen

10 frische Salbeiblätter

3 EL Olivenöl

Schale von einer Zitrone

Salz

Pfeffer

Paprikapulver

Zubereitung

Zuerst den Backofen auf 190 Grad vorheizen. Hähnchen waschen, wenn nötig Innereien entfernen und trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver auf allen Seiten gut würzen.

Dann in einer Pfanne 3 EL Olivenöl erhitzen und das Hähnchen von allen Seiten kurz anbraten. Dies soll nicht mehr als 10 Minuten dauern, wir wollen dem Hähnchen nur etwas Farbe verleihen.

Danach Knoblauch schälen und die Salbeiblätter waschen und trockentupfen. Wenn du keinen frischen Salbei hast, kannst du auch 1 EL getrockneten Salbei verwenden.

Nun das Hähnchen in eine hitzebeständige Form geben und Knoblauch, Salbei und die Zitronenschale dazugeben. Die leichte Muh Frühstücksmilch in die Form gießen.

Form zudecken. Wenn du keinen passenden Deckel hast, die Form einfach mit Alufolie abdecken. Jetzt wird das Hähnchen für 30 Minuten in den Ofen gegeben. Nach den 30 Minuten raus nehmen, das Hähnchen umdrehen, zudecken und für weitere 50 Minuten in den Ofen geben. Nach den 50 Minuten den Deckel bzw. die Alufolie entfernen und weitere 10 Minuten braten. Nun das Hähnchen wieder umdrehen und noch zusätzlich 10 Minuten braten. Das machen wir, damit das Hähnchen eine schöne Farbe bekommt. Nun das Brathähnchen à la Jamie Oliver aus dem Ofen nehmen und servieren.

Rezept erstellt in Zusammenarbeit mit © Diana Patesan

www.dieleichtemuh.at