

Knuspriges Zitronenhuhn mit „Tonkabohne“



*Bio-Feinschmecker Rezept von Hans Gerlach*  
**Knuspriges Zitronenhuhn mit „Tonkabohne“**

Zutaten für 4 Personen:

*(Zeit: 20 Minuten / Garzeit: 45 Minuten)*

1 größeres Brathähnchen (ca. 1,6 - 1,8 kg)

3 saftige Bio-Zitronen

5 EL Olivenöl

Salz & Pfeffer

800 g kleinere Kartoffeln

4-8 Knoblauchzehen

2 Rosmarinzweige oder 1 TL Rosmarin von Herbaria

*½ Herbaria Bio-Tonkabohne*



**Backofen mit einem tiefen Blech** auf der untersten Schiene auf 220 Grad vorheizen (Umluft 200 Grad). Hähnchen in acht Stücke zerteilen – oder den Metzger bitten, das zu übernehmen.

**Hähnchenteile** mit 2 EL Olivenöl mischen, salzen und pfeffern, mit der Hautseite nach unten 25 Min. auf dem Blech braten. Die Bruststücke erst nach 10 Minuten dazugeben, denn sie sind schneller gar.

**Kartoffeln gründlich waschen**, längs halbieren. Zitronen heiß waschen, gründlich abtrocknen. 2 Zitronen ebenfalls in Spalten schneiden. Die dritte Zitrone auspressen. Knoblauchzehen mit Schale leicht quetschen. Rosmarin grob zerzupfen, mit 2 EL Olivenöl, Kartoffeln, Zitronen, und Knoblauch mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Alles unter und um das Hähnchen herum verteilen, dabei die Hähnchenstücke wenden, mit **2 TL Tonkabohnen-Zucker** bestreuen und 20 - 25 Min. fertig garen.

**Huhn und Kartoffeln** auf dem Blech mit Zitronensaft mischen, dabei die halbe **Tonkabohne** über das Gericht reiben. Auf 4 Tellern oder auf einer großen Platte anrichten und servieren.

Viele leckere Rezepte finden Sie unter [www.bio-feinschmecker.de](http://www.bio-feinschmecker.de)  
 Herbaria Kräuterparadies GmbH, Hagnbergstraße 12, 83730 Fischbachau

