

Unser  
Genusstipp  
für Sie\*

# Flecksig

Verantwortungsvoll genießen.



## **Mediterranes Zitronenhuhn** // Für 4 bis 6 Portionen

1 Brathähnchen (ca. 2 kg), 3 Biozitrone, 2 Zweige Rosmarin oder mediterrane Kräutermischung, 2 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, Olivenöl, 2 kg Kartoffeln

### **Kamen**

Oststraße 17  
59174 Kamen  
02307 102 85

### **Bergkamen**

Schulstraße 48  
59192 Bergkamen  
02307 60613

\* Rezept exklusiv  
von Meas Cucina,  
Schwerte

Das Huhn innen und außen reichlich mit Salz und Pfeffer einreiben. Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Die Zitronen heiß abwaschen und 2 davon mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Knoblauchzehen leicht andrücken und zusammen mit einem Rosmarinzweig und den 2 Zitronen in die Bauchhöhle des Hähnchens stopfen und diese mit kleinen Holzspießen verschließen.

Das Huhn in einen Bräter legen und im vorgeheizten Ofen ungefähr 45 min braten. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden. Die 3 Zitrone abreiben und den Abrieb mit 4 EL Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer verrühren.

Im Bräter sollte sich etwas Bratfett angesammelt haben, in dem jetzt die Kartoffeln zusammen mit den zerteilten 2 Rosmarinzweigen gewendet werden. In der Mitte wieder Platz für das Huhn schaffen und es mit der Brustseite nach oben hineinlegen. Weitere 45 min im Ofen braten, jetzt immer wieder das Huhn mit der Zitronenolivenölmischung bestreichen; die Kartoffeln wenden. Das Fleisch sollte gar und die Kartoffeln schön goldbraun sein.

Garprobe: Das Fleisch am Schenkel muss sich leicht vom Knochen lösen, beim Einstechen soll klarer Saft austreten. Das Huhn zerteilen, die Füllung entfernen und mit den Kartoffelspalten und einem schönem Feldsalat mit Granatapfel servieren.

[verantwortungsvoll-genießen.de](http://verantwortungsvoll-genießen.de)

NEULAND-QUALITÄT

*Die gute Herkunft,  
die Ihnen schmeckt.*



---

**Besonders artgerechte Haltung.**

*Alle Tiere haben Auslauf ins Freie, liegen auf Stroh, bekommen nur einheimische Futtermittel zu fressen und haben viel Tageslicht.*

---

**Qualität, die man schmeckt.**

*Die Qualität des Fleisches zeigt sich in seinem besonders guten Geschmack. Es ist nicht zäh, wässrig und schrumpft nicht zusammen.*

---

**Ohne Antibiotika und Gentechnik.**

*Alle Futtermittel sind ohne Antibiotika oder andere Leistungsförderer. Gentechnik darf weder in der Züchtung noch in der Fütterung eingesetzt werden.*

---

**Transparenz und Kontrolle.**

*Aufgrund der Unterstützung und regelmäßiger Kontrolle durch den Deutschen Tierschutzbund bieten wir Ihnen eine hohe Glaubwürdigkeit.*

---