

15

Lieblingsrezepte aus dem AöL-Team



Brunhard



**Orientalisches Hähnchen im
Römertopf von Andrea Hüsing,
Biofino-Kochbuch**

[Zum Rezept →](#)

Orientalisches Hähnchen im Römertopf



Deutschland



Exotische Aromen
treffen auf zartes
Hähnchen – würzig,
saftig, vollmundig.

ANDREA HÜSING serviert Orientalisches Hähnchen im Römertopf

5
Portionen

140 Minuten

Zutaten

1 ganzes Bio-Hähnchen
(ca. 1800g)
Ras el Hanout
2 – 3 Zitronen

Salz
ca. 15 Stück Medjool Datteln (ohne Stein)
3 – 5 rote Zwiebeln
100 ml Olivenöl

Zubereitung

1. Römertopf wässern.
2. Hähnchen leicht salzen. Datteln halbieren und unter die Haut des Hähnchens schieben.
3. Rote Zwiebeln vierteln. Das Hähnchen von innen mit Ras el Hanout würzen.
4. Eine Marinade aus Ras el Hanout und Olivenöl anrühren und das Hähnchen damit einreiben.
5. Das Hähnchen mit Datteln und Zwiebeln füllen.
6. Das marinierte Hähnchen in den gewässerten Römertopf legen. Übrige Zwiebeln dazugeben.
7. Zitronen in Scheiben schneiden und das Hähnchen damit bedecken.
8. Deckel auflegen und den Römertopf in den kalten Ofen stellen.
9. Ca. 60 Minuten bei 250 °C garen, dann auf 180 °C herunterschalten und weitere 60 Minuten garen.



Guten
Appetit!