

Zutaten:

- 1 Bio-Huhn, bratfertig
- Meersalz, frisch gem. Pfeffer
- 2kg Kartoffeln, geschält
- 1 Knoblauchknolle in Zehen
- 1 Bio – Zitrone, unbehandelt
- 1 Hand voll Thymian
- 1 Hand voll Rosmarin, abgezupft
- 1 Packung Bacon (Tulip)

Zubereitung:

1. Das Huhn 2 – 3 Std. vor dem Braten innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben, zugedeckt

im Kühlschrank lassen.

2. Die in grobe Stücke geschnittenen Kartoffeln mit den ungeschälten Knoblauchzehen und der

Zitrone ca. 13 Min. kochen, erkalten lassen, Knoblauch und Zitrone herausnehmen.

3. Den Ofen auf 190° C vorheizen.

4. Das Huhn aus dem Kühlschrank nehmen, den Thymian, die Knoblauchzehen und die ca. 10 mal

angestochene Zitrone in die Bauchhöhle stopfen. Das Huhn binden und ringsum mit Olivenöl

einreiben.

5. Das Huhn mit der Brustseite nach unten auf einen Rost legen und mit einer Fettspfanne für 45 Min.

in den Ofen schieben. Danach herausnehmen und umdrehen.

6. Die Kartoffeln mit etwas Olivenöl auf der Fettpfanne verteilen und den Rost mit dem Huhn

wieder für 45 Min. in den Ofen schieben.

7. Nach 30 Min. den Rosmarin zu den Kartoffeln geben, untermischen. Die Baconscheiben auf den

Rost neben das Huhn legen.

8. Nach 45 Min. den Ofen für 10 Min. auf 220° C schalten, danach kurz den Grill zuschalten.

9. Das Huhn herausnehmen und tranchieren, die Knoblauchzehen aus der Schale drücken und mit

den Baconscheiben beiseite legen. In der Zeit die Kartoffeln richtig knusprig grillen lassen.

10. Zum Schluss den Bacon über die Kartoffeln krümeln, das Huhn auf die Kartoffeln legen und mit

den Knoblauchzehen servieren.