



## Rosmarinhuhn aus dem Ofen

### Zutaten

- 1,2 kg Hähnchen
- 800 g Kartoffeln, festkochend
- 300 g Schalotten
- 250 g Sellerieknollen
- 150 g Lauch
- 5 Knoblauchzehe(n)
- 20 g Butterschmalz
- 2 TL Rosmarin, getrocknet
- 1 Zitrone(n), unbehandelt
- 4 TL MAGGI Hühner Brühe
- 200 ml Wasser
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

### Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (Umluft nicht empfehlenswert) vorheizen.
2. Hähnchen innen und außen waschen und trocken tupfen. Kleine Kartoffeln putzen, gründlich waschen und halbieren. Schalotten schälen und in Spalten schneiden. Sellerieknollen schälen und in Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Knoblauchzehen schälen und in Würfel schneiden. Butterschmalz zerlassen und Rosmarin unterrühren.
3. In einen Bräter das Gemüse geben. Hähnchen mit Salz und Pfeffer würzen, Zitrone abwaschen und in den Bauch schieben. Hähnchen mit Rosmarinbutter bestreichen und mit der Brust nach oben auf das Gemüse setzen.
4. MAGGI Hühner Brühe in Wasser auflösen, zum Gemüse gießen und den Bräter verschließen. Im vorgeheizten Backofen ca. 80 Min. garen. Deckel abnehmen und weitere 45 Min. offen garen. Dazu passt Baguette.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	43 g
Energie	765 kcal
Fett	35 g
Protein	68 g

🕒 145 Minuten

⊕ 4 Portionen