

MEIERHOF



RASSFELD

Hähnchenbrust

Zutaten

für 4 Portionen

4 Stück Hähnchenbrust mit Haut und Knochen*

1 Stück Bio-Zitrone

1 Stück Bio-Orange

1 Stück Knoblauch frisch

Olivenöl

Salz, grob

Pfeffer

Rosmarin

Thymian

Salbei

*erhältlich im Hofladen

Zubereitung

Die Hähnchenbrust mit Salz und Pfeffer einreiben. Von der Zitrone und Orange etwas Schale abreiben und auf die Brüste streuen. In eine Auflaufform legen. Öl, gepressten Saft von der Zitrone und Orange darüber gießen. Die Kräuter und den Knoblauch mit reinlegen. Mit Alufolie abdecken und etwa 2 Std. ziehen lassen. Ofen vorheizen (Umluft 190°C). Etwa 1. Std ohne Folie in den Ofen garen. Immer wieder mit dem Sud übergießen. Falls die Brüste drohen zu dunkel zu werden, dann die Folie wieder drauflegen.

Als Beilage passen Rosmarinkartoffeln oder Baguette und Paprikagemüse.

Wir empfehlen einen leckeren Weißwein aus unserem Weinsortiment.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen einen guten Appetit!

MEIERHOF RASSFELD

Landspezialitäten GmbH & Co. KG

Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh, www.meierhof.de, e-mail: verwaltung@meierhof-rassfeld.de

Telefon Verwaltung: 05241 337280, Hof-Laden 05241 337281, Telefax: 05241 337282