

Zitronenhähnchen

ofenfertig im Bratschlauch



Grundlage:

Aromatisches und ausgereiftes Fleisch ist die Grundlage für einen schmackhaften Braten. Daher werden in unserer Hof-Küche ausschließlich hofeigene **Meierhof-Hähnchen** verwendet

In der Meierhof-Küche:

Sie bestellen und wir bereiten Ihnen zum Wunschtermin ein ofenfertiges Zitronenhähnchen zu. (**4 Portionen**). Zubereitet wird das Meierhof-Hähnchen mit Gewürzen, frischen Zitronen, einem Schuß Weißwein.



Bei Ihnen zu Hause:

Das **Zitronenhähnchen** im Bratschlauch mittig auf ein Backblech legen und im Backofen bei **150 °C** Heißluft / Umluft ca. **2 Stunden** garen. lassen. (Der Bratschlauch sollte nicht die heißen Backofenwände berühren)



10-15 Minuten vor Garende ein kleines Loch in die Folie schneiden und den Bratensud abgießen. Den Bratschlauch dann oben ganz aufschneiden und den Braten bei **180 °C** ca. **10 Minuten knusprig werden lassen**. In der Zwischenzeit aus dem Bratensud nach Geschmack eine Soße zubereiten.

Beilagen:

Zum Zitronenhähnchen empfehlen wir gedämpftes, grünes Gemüse, außerdem Nudeln, Reis oder gerne auch Pommes Frites.

Lassen Sie es sich lecker schmecken!

MEIERHOF RASSFELD

Landspezialitäten GmbH & Co. KG
Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh
www.meierhof.de