



Kikok-Hähnchen klassisch

Zutaten (für 4 Personen):

1 Kikok-Hähnchen
Kikok-Brathähnchen-Gewürzsalz
1 unbehandelte Zitrone
1 Bund Thymian
60 g Butter

Das Kikok-Hähnchen abspülen und trocken tupfen. Außen und innen mit Kikok-Brathähnchen-Gewürzsalz einreiben. Die unbehandelte Zitrone unter heißem Wasser abbürsten und in Scheiben schneiden.

Die Zitronenscheiben und den Bund Thymian in den Bauch des Hähnchens stecken.

Eine ofenfeste Form mit 60 g Butter auspinseln.

Bei 200° C etwa 75 Minuten (bis der rote Garanzeiger geöffnet ist) braten, ab und zu mit dem Bratensaft bestreichen.

Das gare Kikok-Hähnchen noch 10 Minuten bei offener Backofentür ruhen lassen, dann bei Tisch zerlegen.