



Kikok-Hähchen "provençal"

Zutaten (für 4 Personen):

1 Kikok-Hähnchen ca. 1400-1600 g
3 Knollen Knoblauch
4 frische Rosmarinzweige
4 frische Thymianzweige
4 große Salbeiblätter
2 Lorbeerblätter
4 Zitronenscheiben
Meersalz, Pfeffer und Olivenöl

Das Kikok-Hähnchen von innen und außen gründlich waschen und trocken tupfen. Aus Salz und Pfeffer eine Mischung machen und das Hähnchen gut würzen. Den Rosmarin und Thymian mit den Zitronenscheiben und Lorbeerblättern in die Bauchhöhle des Hähnchens stecken.

Dann das Hähnchen mit Zahnstochern verschließen oder mit einem Bindfaden zunähen. Auf Brust, Keule und Rücken kleine Schnitte in die Haut machen und die Salbeiblätter unterschieben. Das Kikok-Hähnchen mit Olivenöl, Salz und Pfeffer oder Kikok-Brathähnchen-Gewürzsalz einreiben.

Auf ein Alublech oder in einen Bräter legen und mit den Knoblauchzehen umlegen.

Backzeit ca. 80-90 Minuten bei 180° C im Backofen oder auf einem Grill mit einer Haube. Bei einem Kikok-Hähnchen immer auf das Einweg-Garthermometer achten.