

# HÄHNCHEN MIT ZITRONE UND KÜRBIS

Schwierigkeit: normal / ca. 75 Min. Arbeitszeit

Hähnchen nach thailändischer Art eignet sich ideal als Festtagsgericht oder wenn ihr einfach mal Lust auf ein neues Gefügelgericht habt. Mit Zitrone, Sojasoße und frischem Koriander gekocht - lecker!

## ZUTATEN

ca. Nach Belieben

4 Knoblauchzehen

---

1 EL Koriander (am besten frischen)

---

Salz

---

1 TL gemahlene Kurkuma

---

1 Hähnchen (ca. 1,5 kg)

---

Zitrone

---

1 mittelgroßen Kürbis

---

Pfeffer

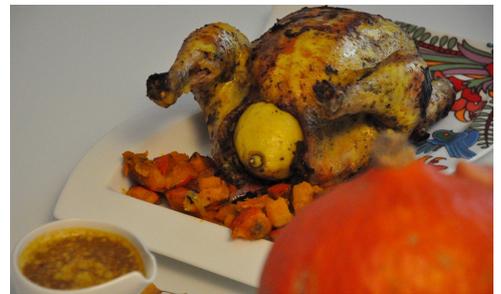
---

300 ml Gemüsebrühe

---

2 EL Sojasoße

---



## ZUBEREITUNG

Zuerst den Backofen auf 190 Grad vorheizen. Die Garzeit für das Hähnchen beträgt je 500 gr 40 Minuten. 2 gehackte

Knoblauchzehen, Koriander, 2 TL Salz und Kurkuma zu einer Paste verarbeiten.

Das Hähnchen mit der Paste bestreichen und in einen Schmortopf legen. Zitronenhälften darüber ausdrücken und die zwei restlichen Knoblauchzehen in die Bauchhöhle geben. Mit Alufolie bedecken und im Ofen braten.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die klein geschnittenen Kürbis darin 10-15 Minuten vorgaren. Den gekochten Kürbis gut abtropfen lassen und um das Hähnchen im Schmortopf verteilen. Alles mit dem Bratensud übergießen und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Wieder mit der Alufolie bedecken und in den Ofen schieben.

Die Alufolie ca. 20 Minuten vor Ende der Garzeit von dem Hähnchen entfernen. Das Hähnchen wieder mit dem Bratensud beträufeln. Kürbisse umdrehen.

Am Ende der Garzeit schauen, ob das Fleisch durch ist. Ist das Hähnchen gar, aus dem Topf heben und die Flüssigkeit aus dem Bauch laufen lassen.

Bis zum Tranchieren in Alufolie wickeln und ruhen lassen. Den Kürbis in einer Schale umfüllen und bis zum Servieren in den warmen Ofen stellen.

Um die Bratensoße herzustellen, muss das Fett aus der Bratensoße herausgeschöpft werden. Den Schmortopf mit dem Bratensaft auf den Herd stellen und erhitzen. Wenn die Soße blubbert, die Brühe hinzufügen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Nun die Sojasoße einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.