

Orientalisches Brathuhn

- 1 Poulet ca. 1,2 kg
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Bund Koriander
- je 1 TL edelsüßes Paprikapulver, gemahlener Pfeffer, gemahlene Kurkuma und gemahlener Kreuzkümmel
- je ½ TL Zimt- und Ingwerpulver
- 4 EL Olivenöl
- Salz

Das Huhn innen und aussen kalt abwaschen und abtrocknen.
Zitrone mit einer Gabel rundherum mehrmals einstechen.
Knoblauch schälen und halbieren, Koriander waschen und trocken schütteln.

Backofen auf 225 Grad vorheizen. Gewürze mit dem Olivenöl gut verrühren. Das Poulet aussen und innen mit Salz einreiben, die Zitrone, den Knoblauch und den Koriander in den Bauch geben. Das Huhn dann mit etwas Würzöl einpinseln.

Das Poulet in einen nicht so grossen Bräter legen, und zwar auf die Seite. In die Ofenmitte schieben und ca. 20 Minuten braten. Dann auf die andere Seite drehen, wieder mit etwas Würzöl einstreichen und erneut 20 Minuten braten. Das Huhn mit dem austretenden Saft regelmässig begiessen.

Nach den 40 Minuten das Huhn auf den Rücken legen (beide Keulen nach oben) und nochmals 25 Minuten braten. Mit einem Spiess prüfen ob es gar ist (austretender Saft muss klar sein).
Mit Beilagen servieren.