

Stehendes Landhähnchen

Zutaten:

1 Landhähnchen
1 Strauß Thymian
3 Knoblauchzehen
1 Zitrone
Öl, Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Das Hähnchen waschen, trockentupfen und innen salzen. Zitrone schälen und in das Hähnchen geben, ebenso Thymian und den geschälten Knoblauch. Den Hals mit Spießen verschließen. Außen mit einem Öl-Salzgemisch bestreichen. Auf einen Bräter mit einem Dorn in der Mitte setzen und bei 165 Grad garen.

Alternativ kann eine volle, geöffnete Bierdose in das Hähnchen geschoben werden, damit es darauf sitzt.