

## ZITRONEN INGWER HUHN

---

### Zutaten (Zitronen-Ingwer-Butter)

- 1 ganze Maispoularde (ca. 1,2kg)
- 75g Butter, geschmolzen
- 1,5 EL [Ingwer](#), gehackt
- 2 Zitronen, Zesten
- 1 Zitrone, Saft
- 1 TL [Zimtpulver](#)
- 0,5 TL [Kurkumapulver](#)
- 1 Msp. [Cayennepfeffer](#)
- 2 TL [Fleur de Sel](#)
- 1 Zitrone, in Scheiben geschnitten

Den Ofen auf 165 Grad vorheizen. Für die Zitronen-Ingwer-Butter alle Zutaten vermischen und die Maispoularde damit einstreichen. Das Huhn im 165 Grad heißen Ofen 10 Minuten mit der Brutseite nach unten garen. Dann auf den Rücken drehen und weitere 35 Minuten garen. Immer wieder mit der Zitronen-Ingwer-Butter bestreichen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit die in Scheiben geschnittene Zitrone auflegen.

