



Gockel mit Limette-Koriander-Minze-Honig

- 1 Gockel
- 5 Knoblauchzehen
- 1 Bund Koriander
- 4 Limetten
- 2 EL Honig
- 1 daumengrosses St. Ingwer
- 2 Zwiebeln
- 4 Karotten
- 1 Bund Minze

ZUBEREITUNG

Knoblauch, Stiele vom Koriander, Saft und Abrieb der Limetten, Honig, geriebenen Ingwer und 1 TL Salz fein mörsern oder mixen. Gockel salzen und pfeffern. 3 EL der Würzmischung im Gockel verteilen. Im kalten Römertopf oder einem anderen Schmortopf auf 2 geviertelte Zwiebel und 4 geschälte Karotten setzen. Daumenhoch Wasser oder Geflügelfond einfüllen und 3 EL der Würzmischung dazugeben. Den Rest der Würzmischung einkochen bis sie dickflüssig ist. Den Gockel 1 3/4 Stunden mit Deckel bei 180 °C UH/OH garen. Den Deckel abnehmen und bei starker Oberhitze mit Grill ca. 20 Minuten bräunen. Dann mit der Würzmischung einpinseln und mit gehacktem Koriander und Minze bestreuen.



wichtiger Hinweis

Sollten einige Stellen früher bräunen, diese mit Alufolie vor dem Verbrennen schützen.