



## 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.