Rezept

Knuspriges Brathähnchen

Ein Rezept von Knuspriges Brathähnchen, am 29.04.2024

Zutaten

- **1** küchenfertiges Hähnchen (ca. 1,5 kg)
- Pfeffer
- **1** Kräuterstrauß bestehend aus Petersilie, Thymian, Oregano, Lorbeer
- Salz
- **1 TL** edelsüßes Paprikapulver
- **3** Knoblauchzehen
- **2 EL** Butterschmalz

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Das Hähnchen kalt abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. Innen und außen mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver einreiben. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen.

2. Den Kräuterstrauß abbrausen und trockenschütteln. Die Knoblauchzehen schälen und grob zerkleinern. Kräuterstrauß und Knoblauch in die Bauchhöhle des Hähnchens stecken. Die Keulen mit Küchengarn zusammenbinden. Das Butterschmalz zerlassen, das Hähnchen rundherum einstreichen.

3. Mit der Brustseite nach unten in einen Bräter legen und im heißen Ofen (unten) 60 Min. braten. Nach 20 Min. wenden. Während der letzten 30 Min. öfters mit dem Bratensaft begießen oder bepinseln. Mit einem Spießchen in den Schenkel stechen – wenn klarer Fleischsaft austritt, ist das Hähnchen fertig. Zum Tranchieren erst die Keulen abtrennen, dann die Brüste auslösen und in Scheiben schneiden.