

## Rezept

# Gewürz-Backhähnchen

Ein Rezept von Gewürz-Backhähnchen, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> küchenfertiges Hähnchen (ca. 1,2 kg)	Salz
Pfeffer	<b>1 TL</b> Koriandersamen
<b>1 TL</b> edelsüßes Paprikapulver	<b>1 TL</b> rosenscharfes Paprikapulver
<b>1 TL</b> getrockneter Oregano	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>1 EL</b> Ketchup	<b>2 EL</b> Olivenöl
Alufolie	Küchengarn

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 855 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Hähnchen innen und außen waschen und gut trocken tupfen. Innen mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Für die Gewürzmischung Koriandersamen im Mörser zermahlen, mit gesamtem Paprikapulver und Oregano mischen.
3. Knoblauch schälen, sehr fein hacken. Knoblauch, Ketchup, 1 TL Salz und Öl mit der Gewürzmischung verrühren.
4. Zwei große Stücke Alufolie gekreuzt in einen Bräter legen. Hähnchen daraufsetzen, die Keulen übereinanderlegen und mit Küchengarn zusammenbinden. Hähnchen mit der Gewürzpaste einstreichen und in Alufolie einschlagen, dabei fest verschließen.
5. Im Backofen (2. Schiene von unten, Umluft 180°) 70 Min. braten. Nach ca. 30 Min. Hähnchen aus dem Ofen nehmen, Alufolie öffnen und das Hähnchen mit dem entstandenen Bratensaft übergießen. Wieder in den Ofen schieben und offen (auf der Folie) fertig braten. Die Folie vor dem Servieren entfernen.