

## Rezept

# Hähnchen im Heu

Ein Rezept von Hähnchen im Heu, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>2</b> Brathähnchen (à 800 g)	<b>2</b> Stängel Basilikum
Salz	Pfeffer
<b>100 g</b> Alpen-Wiesenheu (gibt's in der Heimtierabteilung im Supermarkt)	<b>35 g</b> Butter
	½ TL Cayennepfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 555 kcal

## Zubereitung

1. Die Hähnchen abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit einer Geflügelschere halbieren und die Hälften mit der Hand so flach wie möglich drücken. Die Basilikumblätter mit Küchenpapier abreiben und abzupfen. Die Hähnchenhaut an Brust und Keulen mit dem Finger lockern und die Basilikumblätter unter die Haut schieben. Die Hähnchen mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Ein Backblech mit Alufolie auslegen und das Heu darauf ausbreiten. Die Hähnchen darauflegen. Die Butter mit dem Cayennepfeffer zerlassen und die Hähnchen mit etwas Cayenne-Butter bestreichen. Im heißen Ofen (Mitte) ca. 20 Min. braten. Die Hitze auf 200° (Umluft 180°) zurückschalten, die Hähnchen wieder mit Cayenne-Butter bestreichen und weitere ca. 40 Min. garen.
3. Die Hähnchen im Heubett auftragen und erst am Tisch auf Teller verteilen.