

Rezept

Klassisches Brathähnchen

Ein Rezept von Klassisches Brathähnchen, am 09.06.2026

Zutaten

- | | |
|--|----------------------------------|
| 1 Bio-Zitrone | 4-6 Zweige Thymian |
| 80 g Butter | 2 TL rosenscharfes Paprikapulver |
| Salz | Pfeffer |
| 1 küchenfertiges Hähnchen (ca. 1,5 kg) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal

Zubereitung

1. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Weiche Butter in eine Schüssel geben, mit Zitronensaft und -schale, Thymianblättchen, Paprika, 1/2 TL Salz und Pfeffer vermischen. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen.
2. Das Hähnchen unter fließend kaltem Wasser gründlich innen und außen abspülen und trocken tupfen. Die Haut am Hals nach oben ziehen, die Finger vorsichtig zwischen Haut und Brustfleisch schieben und die Haut von der Brust lösen. Die Butter unter der Haut verteilen und das Hähnchen innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. In eine ofenfeste Schale geben und in den Ofen (unten) schieben. In 60-70 Min. knusprig braten, dabei zwischendurch mehrmals mit dem sich bildenden Fleischsaft begießen.