

Rezept

# Knuspriges Kräuterhuhn aus dem Ofen

Ein Rezept von Knuspriges Kräuterhuhn aus dem Ofen, am 09.06.2026

## Zutaten

- |  |  |
|--|--|
| <b>1</b> Hähnchen oder Poularde (ca. 1,6 kg) | <b>50 g</b> gemischte Kräuter (besonders empfehlenswert: Thymian, Petersilie und Basilikum sowie 1 großer Stängel Melisse) |
| <b>6</b> Stängel Petersilie                  | <b>1</b> Knoblauchzehe   |
| <b>75 g</b> weiche Butter                    | Salz   |
| Pfeffer                                      | 1/2 TL edelsüßes Paprikapulver   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 855 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Hähnchen oder die Poularde innen und außen waschen, dann gut trocken tupfen. Die Haut vorsichtig vom Fleisch lösen (aber nicht abtrennen), indem man mit den Fingern oder einem Kochlöffelstiel zwischen Haut und Fleisch entlang fährt.
2. Die gemischten Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blättchen von den Stängeln zupfen und möglichst fein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln und ganz lassen. Den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. 50 g Butter in ein Schälchen geben, salzen, pfeffern und mit den gehackten Kräutern und dem Knoblauch mit einer Gabel gründlich vermengen. Die Kräuterbutter unter die Hähnchen- oder Poulardenhaut schieben und von außen durch leichtes Drücken und Massieren möglichst gleichmäßig verteilen – vor allem auf der Brust und den Keulen.
3. Das Hähnchen oder die Poularde innen salzen und pfeffern und die Petersilie in den Bauch stecken. Keulen und Flügel eventuell mit Küchengarn zusammenbinden. Restliche Butter in einem Töpfchen schmelzen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, dann das Hähnchen oder die Poularde rundherum damit bestreichen, nochmals salzen und pfeffern.
4. Hähnchen oder Poularde mit der Brustseite nach oben auf einen Backrost legen und in den Ofen (Mitte, Umluft 180°) schieben, dabei ein Blech als Tropfschutz unter den Rost schieben. Das Huhn ca. 1 Std. garen, dabei eventuell ein- bis zweimal mit der übrigen Würzbutter oder Bratenflüssigkeit bestreichen.
5. Zum Prüfen, ob das Huhn gar ist, mit einem spitzen Messer am Keulensansatz ein wenig einstechen – ist der austretende Fleischsaft klar und nicht mehr trübe, ist das Huhn gar. Am besten schmeckt es frisch aus dem Ofen nur mit knusprigem Baguette und einem grünen Salat dazu. Bleibt etwas übrig, kommt es am nächsten Tag kalt auf einen üppigen Salat.