Rezept

Kräuter-Brathähnchen

Ein Rezept von Kräuter-Brathähnchen, am 24.04.2024

Zutaten

1/2	Bio-Zitrone
4 Zweige	Thymian
2 TL	edelsüßes Paprikapulver
4 EL	Olivenöl
	Salz
	Backpapier
2 Zweige	Rosmarin
1	Knoblauchzehe
1 EL	Honig
1	Freiland-Hähnchen (ca. 1,4 kg)
	Pfeffer
	Geflügelschere

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 ° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, Schale fein abreiben und 1 EL Saft auspressen. Kräuter abbrausen und trocken schütteln, Blättchen von den Zweigen streifen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Alles mit Paprikapulver, Honig und 2 EL Öl verrühren.

2. Das Hähnchen halbieren, dazu mit einer Geflügelschere am Rückgrat und Brustbein entlang schneiden und Knochen und Haut durchtrennen. Die Hähnchenhälften waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Das Hähnchen mit Salz und Pfeffer einreiben.

3. Die Hähnchenhälften mit der Hautseite nach oben auf das Blech legen und gleichmäßig mit der Marinade einpinseln. Mit Alufolie locker abdecken.

4. Das Kräuter-Hähnchen im Backofen (2. Schiene von unten) in ca. 50 Min. gar und knusprig braten. Dabei nach 20 Min. die Folie abnehmen und die Hälften mit dem übrigen Öl bestreichen und immer wieder mit dem austretenden Fleischsaft beträufeln.