

## Rezept

# Lorbeer-Hähnchen auf dem Heubett

Ein Rezept von Lorbeer-Hähnchen auf dem Heubett, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>2</b> frische Brathähnchen (à 800 g)	<b>8</b> frische Lorbeerblätter
Salz	weißer Pfeffer aus der Mühle
<b>100 g</b> Alpen-Wiesenheu (Heimtierabteilung der Supermärkte)	<b>50 g</b> Butter
	<b>1/2 TL</b> Cayennepfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

## Zubereitung

1. Die Hähnchen innen und außen unter fließendem kaltem Wasser waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Hähnchen mit einer Geflügelschere auf der Rückenseite links und rechts des Rückgrats durchschneiden, die Bürzel entfernen.
2. Die Hähnchen mit der Hand so flach wie möglich drücken. Die Haut an Brust und Keulen mit den Fingern lockern, jeweils 1 Lorbeerblatt dazwischen schieben. Die Hähnchen mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Ein Backblech mit Alufolie belegen. Das Heu darauf ausbreiten und die Hähnchen darauflegen. Die Butter mit dem Cayennepfeffer schmelzen lassen. Die Hähnchen mit etwas Cayennebutter bestreichen.
4. Das Blech in den Ofen (Mitte) schieben und die Hähnchen 20 Min. braten. Dabei gelegentlich prüfen, ob das Heu nicht verbrennt. Dann die Temperatur auf 200° (Umluft 180°) zurückschalten, die Hähnchen wieder mit Cayennebutter bestreichen und noch 40 Min. garen.
5. Die Hähnchen auf dem Heubett auftragen. Am Tisch mit der Geflügelschere halbieren und auf Teller verteilen.