

Rezept

Rosmarinhähnchen

Ein Rezept von Rosmarinhähnchen, am 08.02.2025

Zutaten

- | | | | |
|---|---------------------------|----------|----------|
| 1 | Brathähnchen (ca. 1,5 kg) | | Salz |
| | Pfeffer | 2 Zweige | Rosmarin |
| 2 | Knoblauchzehen | 80 g | Butter |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

Zubereitung

1. Das Hähnchen waschen und abtrocknen, innen und außen kräftig salzen und pfeffern.

2. Rosmarin waschen, die Nadeln von den Zweigen streifen und fein hacken. Knoblauch schälen und dazupressen. Beides mit der Butter verkneten.

3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Haut über der Hähnchenbrust ablösen (die Haut darf nicht reißen!), dabei vorsichtig mit den Fingern immer weiter vordringen. Die Rosmarinbutter unter der Haut auf der Brust verteilen. Das Hähnchen mit der Brust nach oben auf den Bratrost setzen und im Backofen (unten, Umluft 180°) 60-70 Min. braten.