



Hähnchen aus dem Ofen



Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 50 Min. Backzeit

pro Portion: 3053 kJ, 730 kcal, 0,17 g Kohlenhydrate, 74,7 g Eiweiß, 48,1 g Fett, 0,38 mg Cholesterin, 0 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Für dieses Gericht gibt es ganz viele verschiedene Namen, aber egal ob Brathuhn, Broiler, Grillhähnchen oder Brathendl, das Hähnchen schmeckt am Ende einfach nur super lecker! Wir bestreichen unser Brathuhn mit einer leckeren Marinade aus Rosmarin, Thymian, Knoblauch und Öl und garen das Ganze so lange im Ofen, bis es außen schön knusprig und innen trotzdem noch saftig ist. Das Rezept ist echt super einfach, probier's aus!

Step 1:

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Hähnchen innen und außen waschen und anschließend gut trocken tupfen. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Blättchen vom Thymian und die Nadeln vom Rosmarin zupfen und beides ebenfalls fein hacken. Die Hälfte des Öls mit dem Knoblauch und den Kräutern sowie Salz und Pfeffer vermischen und das Hähnchen von innen damit einreiben.

Step 2:

Das restliche Öl mit Paprika und Chili, sowie Salz und Pfeffer vermengen und das Fleisch von außen damit einreiben. Nun kannst du das Hähnchen mit der Brustseite nach oben auf ein Rost legen und das Rost auf ein Backblech stellen. Die Butter in Flöckchen auf dem Huhn verteilen und das Wasser in ein tiefes Backblech gießen. Das Hähnchen für 50 Minuten im Ofen knusprig backen.

Step 3:

Zwischendurch kannst du mit einem Löffel immer wieder Bratensaft oder etwas Wasser auf dem Hähnchen verteilen. Fünf Minuten vor Ende der Garzeit nochmals etwas Salz auf das Huhn streuen und die Haut mit Oberhitze knusprig grillen.

Zutaten

Menge

| | |
|----------|------------------------------------|
| 1 | Hähnchen (1,5 kg) |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 2 Zweige | Rosmarin |
| 2 Zweige | Thymian |
| 4 EL | geschmacksneutrales Öl |
| | Salz |
| | schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen |
| 1 TL | Paprikapulver |
| 1 Prise | Chili |
| 1 EL | Butter |
| 200 ml | Wasser |