

Brathähnchen

Zutaten (für 4 Personen)

1 Hähnchen (ca. 2 kg)
1 EL Salz
etwas Pfeffer
1 TL Paprikapulver

Zubereitung

Ofen auf 220°C vorheizen. (Evtl. Thermogrillen / Umluftgrillen)

Das Hähnchen mit Wasser abspülen, evtl. restliche Federn entfernen und mit einem Küchentuch trockentupfen.

Hähnchen innen und außen mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver einreiben. Anschließend mit der Brust nach unten in den Backofen schieben. Tipp: Hähnchen auf einen Backrost setzen und darunter ein Backblech mit Backpapier auslegen. So kann das Fett abtropfen und wird vom Backpapier aufgefangen.

Nach 30 Minuten die Temperatur im Ofen auf 190°C reduzieren und gar braten.

Gesamtgarzeit:

ca. 70 Minuten bei 1,5 kg Hähnchen

ca. 80 Minuten bei 2 kg Hähnchen

ca. 90 Minuten bei 2,5 kg Hähnchen

Variante: Gefülltes Hähnchen mit Semmeln und Innereien

Hierfür eine Semmelmasse wie für Semmelknödel vermischt mit den kleingeschnittenen Innereien herstellen und das Hähnchen damit füllen. Die Garzeit für das Hähnchen verlängert sich um 10 Minuten.

Guten Appetit!

Regional genießen: Viele der Zutaten werden direkt in unserer Region angebaut, verarbeitet oder hergestellt. Denn wer mit regionalem Bewusstsein kocht, erlebt noch mehr Genuss!

