Knuspriges Brathähnchen im Backofen

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Hähnchen (ein ganzes, ca. 1200 g)
- 100 ml Öl (oder weiche Butter)
- Salz
- Paprikapulver

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 75 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 85 Minuten

Brathähnchen im Backofen selber machen - so gehts:

1. Heize den Backofen auf 200°C Umluft vor.
2. Wasche das Hähnchen und tupfe es mit Küchenpapier trocken.
3. Salze es rundherum.
4. Mische das Öl mit reichlich Salz und Paprikapulver. Pinsele das Hähnchen rundherum mit der Marinade ein.
5. Lege es in einen Bräter oder in eine Auflaufform und brate es für eine Stunde im Ofen. Pinsele es regelmäßig mit der Marinade ein. Wende es nach der Hälfte der Zeit.
6. Nimm das Brathähnchen aus dem Ofen und lege es auf das Grillrost des Backofens. Schütze deinen Ofen, indem du ein leeres Blech darunter stellst. Grille den Broiler für 15 Minuten bei 220°C Grillstufe.
7. Zerteile das Hähnchen anschließend mit Hilfe einer Geflügelschere*.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.