

BRATHÄHNCHEN IM OFEN ZUBEREITEN

Marinieren: ca. 2 Std. | Garzeit: 45-60 Min.

Dieses knusprige Brathähnchen hat ein tolles Aroma und wird ganz einfach gemeinsam mit den Beilagen im Ofen zubereitet. So wird alles gleichzeitig fertig und man macht es sich so leicht wie möglich.

Schritt 1

Hähnchen säubern (Innereien, z.B. Nieren entfernen), das Gabelbein und bei Bedarf auch den Würzel entfernen. Das Hähnchen mit kaltem Wasser abwaschen und anschließend mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Flügel nach hinten umknicken und einklemmen. Auf jeder Seite einen kleinen Einschnitt in die Haut der Brust machen und die Enden der Keulen hier durchstecken, um das Hähnchen kompakter zu machen.

Schritt 2

Für die Marinade Öl in eine Schüssel geben, Pfeffer, Salz, Paprikapulver hinzugeben. Zitronensaft auspressen und auch dazugeben. Alles verrühren. Hähnchen in einen Bräter legen und von innen Salzen und Pfeffern. Anschließend die Marinade über das Hähnchen geben und von allen Seiten das Hähnchen damit einstreichen. Thymian in das Hähnchen legen und die ausgepresste Zitrone auch mit in das Hähnchen geben. Das Hähnchen mit Folie abdecken und 2 Std. im Kühlschrank marinieren lassen.

Schritt 3

Für die Beilage das Gemüse waschen, ggf. schälen und in grobe Stücke schneiden. Alles in eine Schüssel geben, mit etwas Olivenöl mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ganze Knoblauchzehen und ein paar Zweige Thymian und/oder Rosmarin können auch dazu. Alles durchschwenken.

Schritt 4

Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Das marinierte Gemüse darauf verteilen. Eine Bierflasche von außen gut abwaschen und das Etikett entfernen. Die Flasche anschließend öffnen, etwa die Hälfte des Inhalts abgießen (oder trinken) und einen Zweig Thymian in die Flasche geben. In der Mitte des Backblechs eine Lücke frei machen und die Bierflasche hier platzieren. Anschließend das Hähnchen über die Bierflasche stülpen, so dass die Flügel nach oben zeigen und die Keulen nach unten.

Schritt 5

Das Hähnchen und das Gemüse auf der unteren Schiene in den Ofen schieben und 45-60 Min. garen. Alle 10 Minuten das Hähnchen etwas drehen, so dass es von allen Seiten gleichmäßig bräunt. Nach Ende der Garzeit das Hähnchen von der Flasche trennen und servieren.

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Meine Töpfe und Pfannen*:

Tipps

Alles was mit dem rohen Hähnchen in Kontakt kommt, muss anschließend gut gereinigt werden.

Das Rezept funktioniert auch mit einer Bierdose, allerdings empfehle ich die Flasche für eine bessere

Wärmeverteilung und das Vermeiden von Aluminium im direkten Kontakt mit dem Fleisch.

Nach dem Ende der Garzeit kann die Sauce die sich auf dem Backblech gesammelt hat abgegossen werden und (ggf. mit etwas Stärke angedickt) separat serviert werden.

Zutaten für 1 Brathähnchen:

- 1 Hähnchen (meines hatte 1,2 Kg)
- 1 Flasche Bier

Marinade:

- 50 ml Sonnenblumenöl
- Saft einer viertel (Bio) Zitrone
- ein paar Zweige Thymian
- 4 gute TL Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

Beilagen (nach Belieben):

- geschälte oder auch ungeschälte Kartoffeln
- Champignons
- Paprika
- Zwiebeln
- Karotten
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- ein paar Zweige Thymian und/oder Rosmarin
- 2-3 ganze Knoblauchzehen

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.7 / 5. Anzahl der Bewertungen 110

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

Meine Feierabendküche*: