

KNUSPRIGES BRATHÄHNCHEN MIT OFENGEMÜSE

Vorbereitungszeit: 30 Minuten | Garzeit: 30-40 Minuten
| 2-3 Personen



Ein knuspriges Brathähnchen aus dem Ofen ist der Inbegriff von Genuss und Gemütlichkeit. Mit diesem einfachen Rezept zauberst du ein saftiges Hähnchen, das durch die Spatchcock-Technik gleichmäßig gart und

eine besonders knusprige Haut erhält. Dazu gibt es herrlich aromatisches Wurzelgemüse – Kartoffeln, Karotten und rote Bete, die im Saft und dem Bratfett des Hähnchens schmoren. Ob als Festessen oder unkompliziertes Abendessen, dieses Rezept ist perfekt für alle, die ein einfaches, aber beeindruckendes Brathähnchen mit Ofengemüse genießen möchten.

Schritt 1

Gemüse vorbereiten:

Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Spalten schneiden. Karotten in grobe Viertel schneiden. Die rote Zwiebel schälen, Wurzel dranlassen und in Spalten schneiden. Knoblauchzehen leicht andrücken und schälen. Rote Bete auf einer Unterlage schälen und in Spalten schneiden (ähnlich wie die Kartoffeln).

Schritt 2

Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln und Knoblauch in einer großen Schüssel mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Rosmarin mischen. Das Gemüse gleichmäßig auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Rote Bete separat mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen und auf das Blech geben, damit das restliche Gemüse nicht komplett rosa wird. Das Gemüse bei 180 °C Umluft in den vorgeheizten Ofen schieben und unten platzieren.

Schritt 3

Das Hähnchen auspacken, gründlich mit kaltem Wasser abwaschen und trocken tupfen. Das Rückgrat mit einer Geflügelschere heraustrennen, das Hähnchen flachdrücken (Spatchcock-Technik). Von beiden Seiten großzügig mit Salz und Pfeffer würzen.

Paprika mit Olivenöl in einer kleinen Schale mischen. Das Hähnchen von beiden Seiten mit der Marinade bestreichen.

Schritt 4

Das Hähnchen direkt über das Gemüse auf einen Rost legen. Weitere 30– max. 40 Minuten im Ofen backen, bis das Hähnchen goldbraun und knusprig ist.

Schritt 5

Das Gemüse und das Hähnchen auf einer großen Platte anrichten. Das Hähnchen tranchieren und mit dem Gemüse servieren.

Guten Appetit!

* 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

Durch die Spatchcock-Technik wird das Hähnchen gleichmäßiger gegart und bleibt besonders saftig. Die Kombination aus Gemüse, das im Hähnchensaft gegart wird, ergibt eine himmlische Beilage.

Zutaten für 2-3 Personen:

Gemüse:

- 5-6 große festkochende Kartoffeln
- 2 große Karotten
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Rote Beten
- 3-4 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Zweig Rosmarin

Hähnchen:

- 1 ganzes Hähnchen (ca. 1,2 kg)
- 1-2 TL edelsüßer Paprika
- 2-3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Wie gefällt dir das Rezept?

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

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.9 / 5. Anzahl der Bewertungen 8

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

[Meine Feierabendküche*](#)