Brathähnchen.

20 Min. Arbeitszeit | **110 Min.** Gesamtzeit | **einfach** Aufwand

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 **Brathähnchen 1,2 – 1,4 kg, frisch oder TK (z.B. Landmark)**
- **Salz**
- **Pfeffer**
- 1 EL **Paprikapulver edelsüß**
- 2 EL **Sonnenblumenöl**

Zubereitung:

1. TK-Hähnchen bereits am Vortag aus dem Froster nehmen und über Nacht im Kühlschrank in einer passenden Form auftauen lassen. Die Verpackung dafür einschneiden oder ganz entfernen.
2. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
3. Das Hähnchen innen und außen waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen.
4. Huhn von innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen und in eine passende Bratform legen – mit der Brust nach oben.

   Tipp: Die Hände und alle Flächen danach gut mit heißem Wasser und Seife reinigen.
5. Paprikapulver mit dem Öl verrühren und die Haut mit Hilfe eines Pinsels damit bestreichen.
6. 100 ml Wasser angießen, das Huhn in den Ofen schieben und ca. 1,5 Std. braten. Nach 30 und 60 Min. mit dem Bratensud bepinseln bzw. beträufeln.

   Tipp: Falls vorhanden, in den letzten Minuten die Grillfunktion aktivieren, damit die Haut besonders kross wird.
7. Das fertige Brathähnchen aus dem Ofen nehmen und mit einem scharfen Messer zerteilen.

   Tipp: Eine Geflügelschere macht das Ganze einfacher.
8. **Serviervorschlag:** Den leckeren Bratensud kannst du in einem Topf etwas mit Wasser strecken. In Wasser gelöste Stärke hinzufügen und die Soße kochen, bis sie sämig wird. Dazu passen Pommes und ein gemischter Salat.

PENNY.