Brathuhn

Das klassische Brathuhn ist ganz leicht zuzubereiten, wie dieses Rezept beweist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,5 h

Zutaten

1 Stk.	Huhn
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Rosmarin
1 Prise	Paprikapulver
3 EL	Öl
200 ml	Essiggurkerlwasser (oder Hühnersuppe)

Zubereitung

1. Ein knuspriges **Brathuhn** schmeckt köstlich und hat nur wenige Kalorien. Zuerst den Backofen auf 190 Grad vorheizen. Das Huhn waschen und gut trockentupfen.

2. Anschließend Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Öl in einer Schale verrühren. Das Huhn mit der Mischung bestreichen. Je nach Geschmack kann das Paprikapulver auch durch Rosmarin ersetzt werden. Einen Bräter mit Öl einpinseln. Nun das Huhn mit der Brustseite nach unten einlegen.

3. Die Bratzeit beträgt ca. 60-75 Minuten, je nach Größe des Huhns. Das Huhn während der Bratzeit mehrmals mit dem Bratensaft bestreichen und einige Male Wasser oder Hühnersuppe hinzufügen. Nach ca. 30 Minuten das Brathuhn wenden. Tritt beim Anstechen des Brathuhns mit einem Spießchen nur noch klarer Saft und kein Blut mehr aus, dann ist das Brathuhn gar. Das Brathuhn am besten auf vorgewärmten flachen Tellern servieren.

Tipp

Als Beilage zum Brathuhn eignen sich Pommes Frites und Salat sehr gut.