

Grillhähnchen pikant und saftig

Das Geheimnis eines guten gegrillten Hähnchens liegt in der Würze. Dieses Rezept verrät, wie das Grillhähnchen pikant und saftig wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

1 Stk.	Huhn
1 EL	Olivenöl
0.5 TL	Salz
0.5 TL	Pfeffer
0.5 TL	Oregano (getrockneten)
0.5 TL	Basilikum (getrocknetes)
0.5 TL	Paprikapulver
0.5 TL	Cayennepfeffer

Zubereitung

1. Um ein Grillhähnchen pikant und saftig zuzubereiten, zuerst den Backofen auf 230°C (Gas: Stufe 8) vorheizen. Das Hähnchen innen und außen sorgfältig mit kaltem Wasser abbrausen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
2. In einen Bräter legen und rundherum mit Olivenöl bestreichen. Salz, Pfeffer, Oregano, Basilikum, Paprikapulver und Cayennepfeffer miteinander vermischen und das Hähnchen damit einreiben.
3. Im Ofen ca. 20 Minuten garen, dann die Temperatur auf 200°C (Gas: Stufe 6) reduzieren und weitere 40 Minuten garen lassen. Im Idealfall beträgt die Temperatur innen am Schenkel 85°C.
4. Anschließend das Hähnchen aus dem Ofen nehmen und noch 10-15 Minuten ruhen lassen, erst dann servieren.

Tipp

Ist das Grillhähnchen pikant und saftig, schmeckt es am besten mit einem knackigen grünen Salat.