Brathuhn aus der Heißluftfritteuse

Das Brathuhn aus der Heißluftfritteuse ist ein unkompliziertes und fettarmes Rezept zum Nachkochen. Das knusprige Hähnchen ist bei der ganzen Familie beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 1,2 h

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

1 Stk.	Huhn (küchenfertig 1,3-1,5 kg)
1 TL	Salz
1 TL	Paprikapulver (edelsüß)
0.25 TL	Majoran
0.25 TL	Thymian
0.25 TL	Oregano
1 Messerspitze	Rosmarin (gemahlen)
	Pfeffer
1 EL	Olivenöl

Zubereitung

1. Für das **Brathuhn aus der Heißluftfritteuse** das Geflügel mit Wasser abspülen und trocken tupfen. Das Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Majoran, Thymian, Oregano, Rosmarin und Olivenöl gründlich in einer Schale zu einer Marinade vermischen.

2. Die Heißluftfritteuse auf 180 °C vorheizen.

3. Das Hähnchen rundum und innen mit der Marinade einpinseln. Das Huhn in den Garkorb geben und 30 Minuten frittieren. Nochmals mit Marinade bestreichen und weiter 20 Minuten bei 165 °C braten. Jetzt das Brathuhn wenden und weitere 15-20 Minuten fertig frittieren. Einige Minuten in der Heißluftfritteuse ruhen lassen und danach mit einer Geflügelschere zerteilen.

Unsere Empfehlung hier bestellen
Philips Heißluftfritteuse 6,2 L
Airfryer XL



Tipp

Wenn du ein Kerntemperatur-Messgerät verwendest, ist das Brathuhn aus der Heißluftfritteuse innen bei 80-85 °C durchgegart!