

# Einfaches Brathähnchen

Das einfache Brathähnchen vom Backofen ist besonders knusprig. Das köstliche Rezept schmeckt der ganzen Familie.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 1,3 h

**Gesamtzeit:** 1,6 h



## Zutaten

1 Stk.	Huhn (küchenfertig, ca 1,5 kg)
1 TL	<a href="#">Salz</a>
1 TL	Paprika edelsüß
0.25 TL	Majoran
0.25 TL	Thymian
0.25 TL	Oregano
1 Messerspitze	Rosmarin (gemahlen)
	<a href="#">Pfeffer</a>
50 g	<a href="#">Butter</a>

## Zubereitung

1. Für das **einfache Brathähnchen** das küchenfertige Hähnchen gründlich mit Wasser abspülen und trocken tupfen. Sämtliche Gewürze in eine kleine Schüssel geben und gut vermengen. Jetzt das Huhn außen und innen mit der Gewürzmischung einreiben.
2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Zirka 1 cm hoch Wasser in ein tiefes Backblech gießen, das Hähnchen darauf geben. Die Butterflocken darüber verteilen.
4. Im Backofen zirka 1,20-1,30h knusprig, goldbraun braten. Währendessen mehrmals mit dem Bratsaft übergießen.
5. Wie man das Geflügel appetitlich tranchiert, findest du [hier](#).

## Tipp

In den letzten 10 Minuten die Obergrill-Funktion beim Backofen zuschalten, so wird das Brathähnchen noch knuspriger.