

## Grillhühnchen pikant und saftig

Das Geheimnis eines guten gegrillten Hühnchens liegt in der Würze. Dieses Rezept verrät, wie das Grillhühnchen 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 | <a href="#">Salz</a>                     |
| 0.5 TL | <a href="#">Pfeffer</a>                  |
| 0.5 TL | Oregano (getrockneten)                   |
| 0.5 TL | <a href="#">Basilikum</a> (getrocknetes) |
| 0.5 TL | Paprikapulver                            |
| 0.5 TL | Cayennepfeffer                           |

### Zubereitung

1. Um ein Grillhühnchen pikant und saftig zuzubereiten, zuerst den Backofen auf 230°C (Gas: Stufe 8) vorheizen. Das Hühnchen 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 Hühnchen 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 Hühnchen 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.