

# Knuspriges Brathendl

Ein knuspriges Brathendl schmeckt immer und macht sich fast von alleine. Die aromatischen Kräuter und Gewürze sind das Wichtigste bei diesem klassischen Rezept.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

1 Stk. Huhn
1 TL <a href="#">Salz</a>
1 TL Paprikapulver (edelsüß)
0.5 TL Thymian
0.5 TL Oregano
1 Prise <a href="#">Pfeffer</a>
0.5 TL Majoran
1 Prise Rosmarin
30 g <a href="#">Butter</a>

## Zubereitung

1. **Knuspriges Brathendl** ist besonders an Feiertagen sehr beliebt. Hierfür zuerst das Hendl von außen und innen gut waschen. Anschließend das Hendl mit Küchenkrepp gut abtrocknen.
2. Jetzt die Gewürze vermengen und das Hendl komplett damit einreiben, auch von innen. Auf das Backblech ca. 1 cm Wasser geben und das Hendl hineingeben.
3. Jetzt noch Butterflocken auf das Fleisch legen und den Ofen (Umluft) auf 170 Grad vorheizen. Das Hendl ca. eine Stunde braten und in der Zwischenzeit mehrere Male mit Bratensaft begießen.

## Tipp

Als Beilage zum knusprigen Brathendl eignen sich Salat, Gemüse und Reis sehr gut.