

Brathähnchen



Kross gebratenes Hähnchen

Ein Brathähnchen, mangels eines Grills mit einer Drehvorrichtung im Bräter im Backofen gebraten.

Ich pinsle das Hähnchen mit einer bewährten Würzmischung aus Öl, dunkler Soja-Sauce, Honig und Pul biber ein.

Mein Rat: Unbedingt das Brathähnchen nach einer halben Stunde im Bräter einmal wenden.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Brathähnchen
- 2 EL Öl
- 2 EL dunkle Soja-Sauce
- 2 EL Honig
- 2 TL Pul biber
- Salz
- bunter Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Öl, Soja-Sauce, Honig und Pul biber in eine Schale geben und verrühren. Saucenmischung gut salzen und pfeffern. Brathähnchen mit dem Küchenpinsel auf beiden Seiten kräftig mit der Saucenmischung bestreichen. Hähnchen in einen Bräter geben.

Bräter auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben. Nach 30 Minuten Hähnchen einmal wenden.

Bräter herausnehmen, Hähnchen auf ein Schneidebrett geben und längs halbieren.

Hähnchenhäften auf jeweils einen Teller geben und servieren.