

Brathähnchen - knusprig braun

Zutaten:

1 Hähnchen
80 g Margarine
4 EL Paprikapulver
Salz, Pfeffer evtl. Chillipulver

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten



Koch-/Backzeit: ca. 60 Minuten



- Hähnchen waschen und trocken tupfen.
- Falls vorhanden: Innereien entnehmen.
- 1 TL Salz im Inneren des Hähnchens verteilen.
- Hähnchen Außen mit Salz und Pfeffer einreiben.
- Hähnchen mithilfe der Greifer am Drehspieß fixieren und den Drehspieß an der Vorrichtung im Backofen einhängen.
- Einstellungen Backofen: Funktion (Regler 1): Umluft inkl. Drehspieß; Temperatur (Regler 2): 200 Grad; Heizelemente (Regler 3): Unter- und Oberhitze; Timer (Regler 4): 60 Minuten.
- Für die Marinade Margarine in einem Topf schmelzen bis es schäumt, dann Paprikapulver dazugeben und zusammen umrühren. Tipp: wenn man es etwas schärfer mag, kann man auch Chillipulver hinzugeben.
- Das Hähnchen Außen komplett mit der Marinade bepinseln.