

Knuspriges Hähnchen im Backofen



So gelingt das perfekte Wiesnhendl dahoam. Ein Wiesnhendl bzw. Brathähnchen gelingt im eigenen Backofen einfacher als gedacht. Eigentlich braucht's nur gute Zutaten und etwas Zeit. Die Basis bildet natürlich ein gutes Brathähnchen vom Metzger.

Zutaten

- 1 Bio-Brathähnchen (Bio-Hendl)
- 1 Bund Petersilie
- 70 g Butter
- Salz & Pfeffer
- Paprikapulver edelsüß

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200°C vorheizen, am besten Ober- und Unterhitze, Umluft könnte es trocken werden lassen.
2. Das Hendl waschen und trocken tupfen, und von innen und außen kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprika Pulver einreiben. Die Petersilie ebenfalls waschen, klein hacken und zusammen mit einem Drittel der Butter in das Hendl stecken. Gewürze etwa eine Stunde einwirken lassen.
3. Das gefüllte Hendl mit der Brust nach unten auf ein Gitter gelegt in den Backofen schieben. Bei 200°C braten und alle 15 Minuten mit der übrigen weichen Butter bepinseln.
4. Nach etwa 45 Minuten wenden, mit der Brust nach oben - und fertig garen. Auch hier könnt Ihr die Haut hin und wieder mit weicher Butter bestreichen. TIPP: Stellt unter das Gitter ein tiefes Backblech, um austretende Flüssigkeit aufzufangen.



Wann ist das Hähnchen gar?

Das Hähnchen ist fertig, wenn sich das Fleisch leicht vom Knochen löst. Als Richtwert könnt Ihr etwa 90 Minuten pro Kilogramm Hähnchen rechnen. Als Garprobe pickst Ihr mit einem Holzspieß zwischen die Keule und den Körper, tritt farbloser Saft aus, ist das Hähnchen fertig. Sollte der Saft noch trüb und rosa sein, ist das Hendl noch nicht gar.

Mit einer Breze und einer Maß Bier schmeckt's dann auch zu Hause wie auf der Wiesn.

So wird Euer Hähnchen noch feiner

Nehmt nicht nur normale Butter, sondern zusätzlich etwas **selbstgemachten Kräuterbutter**.
Und so einfach und schnell stellt Ihr Kräuterbutter selbst her:

Zutaten: 250 g Butter, 1 Bund frische Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch, Rosmarin etc.), 1 Knoblauchzehe, 1 Spritzer Zitronensaft, Salz

Zubereitung: Weiche Butter mit zerdrücktem oder gepresstem Knoblauch vermengen, Salz unterrühren (vorsichtig dosieren, nachwürzen könnt Ihr immer noch), Kräuter hacken und unterrühren. Dann etwas warten bis sich das Salz aufgelöst hat. Noch mal abschmecken, evtl. Salz hinzufügen und zum Schluss mit einem Spritzer Zitrone verfeinern. Weitere Gewürze können nach Geschmack verwendet werden. **TIPP:** Kräuterbutter lässt sich sehr gut einfrieren und hält sich so mehrere Monate.

Zum Servieren, das Hähnchen mit einem großen Messer halbieren oder noch besser, verwendet eine Geflügelschere. Als Beilage empfiehlt sich ein klassischer Kartoffel-Gurken-Salat oder eine Biergartenbreze. Mit einer Breze und einem frischen Bier schmeckt's dann auch zu Hause wie auf der Wiesn.