MEIN GENUSS



Knuspriges Brathähnchen



It’s a match!

Unser Hähnchengewürz verfeinert dieses Rezept mit fein-würzigen Aromen!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. **Vorbereitungen am Vortag**: Im ersten Schritt das Hähnchen putzen und waschen. Anschließend in eine Salzlake einlegen - dazu 3 Liter Wasser mit 150 g Salz mischen - und für **12 bis 24 Stunden** in den Kühlschrank stellen. Dieser Schritt ist **optional**!
2. Am Tag der Zubereitung sollte das Hähnchen mit Küchentüchern abgetupft werden. Den Backofen nun auf **200 Grad Umluft** vorheizen**.**
3. Anschließend brauchst du entweder einen **Brathähnchenständer** oder alternativ eine leere **Glasflache wie beispielsweise eine Bierflasche** (ohne Etikett und gespült). Diese bis zur Hälfte mit Wasser füllen und das Hähnchen daraufsetzen. Auf diese Weise wird das Hühnchen außen von allen Seiten knusprig goldbraun und innen saftig!
4. Nun wird die Flasche mit dem Hühnchen in die Mitte einer Auflaufform gestellt. Um das Hühnchen herum werden nun die Zwiebeln, die Karotten, die Orange und die Knoblauchzehen gegeben. Mit 500 ml Wasser und 100 ml Weißwein füllen und für **40 Minuten** in den Backofen geben.
5. **Nach 40 Minuten:** Für die Marinade des Hähnchens 50 ml Olivenöl mit dem Salz, Hähnchengewürz, Oregano, Thymian und Rosmarin mischen und das Huhn damit bestreichen. Diesen Schritt nach ein paar Minuten wiederholen. Weitere **20 Minuten** im Ofen garen lassen.
6. Aus dem Bratensatz kann zuletzt eine leckere und schmackhafte Sauce gezaubert werden: Das gebratene Gemüse mit der Gabel leicht zerdrücken und im Anschluss die Sauce durch ein Sieb gießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten

Für das Brathähnchen:

1 Brathähnchen (ca. 1,7 kg)
1 TL Steinsalz
2 TL Hähnchengewürz
50 ml Olivenöl
1 leere Glasflasche oder einen Brathähnchenaufsatz

Für die Sauce:

1 EL Olivenöl
2 Karotten
2 Zwiebeln, geviertelt
2 Knoblauchzehen
1 Orange, geviertelt
100 ml Weißwein
500 ml Wasser
Salz und Pfeffer
0.5 TL Oregano, frisch oder getrocknet
0.5 TL Thymian, frisch oder getrocknet
0.5 TL Rosmarin, frisch oder getrocknet

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 01.05.2027.