

Ganzes Hähnchen braten

Für 4 Portionen:

1 Hähnchen (1,5 kg)	2 EL Olivenöl	1 TL Salz
1/2 TL Pfeffer	1 TL Paprikapulver	2 Knoblauchzehen
1 Zitrone, in Vierteln	Frische Kräuter	

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Das Hähnchen innen und außen abspülen und trocken tupfen.

Das Hähnchen mit Olivenöl einreiben.

Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Knoblauch und Zitronenviertel in die Bauchhöhle legen.

Frische Kräuter hinzufügen.

Das Hähnchen in eine Bratform legen.

Im vorgeheizten Ofen 1 Stunde und 15 Minuten braten.

Das Hähnchen alle 30 Minuten mit dem eigenen Saft übergießen.

Vor dem Servieren 10 Minuten ruhen lassen.

Das Hähnchen ist fertig, wenn der Fleischsaft klar ist.

Christina R. Jones am 13. September 2025