

Hähnchen aus der Heißluft-Fritteuse

Für 4 Portionen:

1 ganzes Hähnchen 2 EL Rapsöl 3 EL Brathähnchen-Gewürz

Das Hähnchen nach Wunsch marinieren. Dafür das Hähnchen mit Rapsöl einreiben und großzügig mit Brathähnchen-Gewürz würzen.

Heißluft-Fritteuse auf 180°C vorheizen (3 min.) und das Hähnchen mit der Brust nach oben bei 180°C für 50 Minuten garen.

Das Hähnchen einmal wenden und für eine knusprige Haut weitere 10 Minuten bei 180°C fertig garen (Kerntemperatur 80°C). Anschließend kurz ruhen lassen und servieren.

NN am 10. Juli 2026