

Ganzes Huhn im Airfryer

Für 4-6 Portionen

1 ganzes Huhn (1,5 - 2 kg)	2 EL Olivenöl	1 TL Salz
1 TL Pfeffer	1 TL Paprikapulver	1 TL Knoblauchpulver
1 TL Zwiebelpulver	1 TL getrock. Thymian	1 Zitrone
frische Kräuter		

Das Huhn gründlich unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen.

In einer Schüssel Olivenöl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver und getrockneten Thymian zu einer gleichmäßigen Marinade vermengen.

Die Marinade großzügig auf dem Huhn verteilen.

Zitronenscheiben und frischen Kräuter in das Innere des Huhns legen.

Den Airfryer auf 180°C vorheizen.

Das Huhn 60-75 Minuten garen, bis eine Kerntemperatur von 75°C erreicht ist.

Das Huhn nach dem Garen 10 Minuten ruhen lassen, bevor Sie es anschneiden.

Das Huhn über Nacht für intensiv aromatisieren. Experimentieren Sie mit verschiedenen Gewürzen und Füllungen.

NN am 11. Juli 2026