

# Brathähnchen

## **Für 2 Personen**

1200 g Brathähnchen 1-2 TL Salz 2 EL Butter  
1 TL Paprikapulver

Bei dem Hähnchen die ersten Gelenke des Flügels sowie den Bürzel abtrennen.

Dann das Hähnchen innen ordentlich mit Salz einreiben und auch außen kräftig mit Salz würzen. Das Hähnchen auf ein Backblech setzen und bei 165°C Umluft in den Ofen schieben für 45 Minuten.

Anschließend nochmal bei 200°C für 10 Minuten im Ofen weiter garen lassen.

Währenddessen Butter im Topf schmelzen und Paprikapulver einrühren. Das Hähnchen dann zwei Minuten bevor es fertig ist, noch mit der Paprika-Butter bestreichen.

Steffen Henssler am 16. Februar 2021