Huhn knusprig gebraten

Huhn im Backrohr knusprig und doch mit Saft.
Dazu Reis, Pommes oder Bratkartoffel und Salat servieren.

Videos

Zutaten

Menge
Zutat
1.5 kg
Hühner
20 g
Brathuhngewürz
50 ml
Öl
1 l
Wasser
2
Suppenwürfel (pflanzlich)
1
Bratensaftwürfel

Zubereitung

Personen: 2
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Vorbereitung (15 Minuten)
☐
1.

3 3Zwiebeln schälen, vierteln und in eine große flache Auflaufform geben. Weiters
5 5Knoblauchzehen schälen und dazugeben. Dazu nun rund
1 l 1Wasser geben und nun noch die
2 2Suppenwürfel (pflanzlich) und den
1 1Bratensaftwürfel dazugeben.
Die Auflaufform nun unten in das Backrohr stellen und darüber den Rost einschieben.

Brathuhn (165 Minuten)
☐
2.

1.5 kg 1.5Hühner gut waschen und mit einem Gemisch von
50 ml 50Öl und

20 g 20Brathuhngewürz rundum einreiben.
Das Huhn nun auf den Rost legen und bei 180°C zirka 2 1/2 Stunden braten. Alle 1/2 Stunde das Huhn wenden und auf beiden Seiten wieder mit dem Gemisch aus Öl und Brathuhngewürz bestreichen. Die abfließende Flüssigkeit sammelt sich dabei in der darunter befindlichen Auflaufform.
Zuletzt das Huhn noch auf Stufe Grill rund 15 Minuten im Backrohr fertig grillen, so dass die Haut schön knusprig wird.

Tipp

Marinade vorher herrichten zum Bestreichen.

- Hauptspeisen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Leicht

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  3 Stunden

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste