



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Honig Zimt Hähnchen aus dem Römertopf

1 Brathähnchen ca. 1,2 kg
2 Zwiebeln
1 TL Paprikapulver
1 TL Salz
1 TL Curry
1 TL Zimt
1 EL Honig
etwas Essig zb. Reissessig es geht aber auch ein anderer Essig oder Zitronensaft
20 Nelken



Honig Zimt Hähnchen aus dem Römertopf
Video bei YouTube



mychannel2016HD
Website

Hähncheninnereien, falls vorhanden, rausnehmen, dann das Hähnchen waschen und trocken tupfen. Das Hähnchen gut mit Salz, Paprikapulver, Curry und Zimt einreiben. Dann steckt man die Nelken in die Zwiebeln, sieht dann so aus wie ein Igel. Die Zwiebeln steckt man in das Hähnchen.

1 EL Honig, 1 TL Paprikapulver, 1 TL Salz, 1 TL Curry, 1 TL Zimt und etwas Essig in einer kleinen Schüssel mischen. Dann das Hähnchen mit der Honigmischung einpinseln.

Dann das Brathähnchen in den gewässerten Römertopf legen und mit dem ebenfalls gewässerten Deckel verschließen. Der Römertopf kommt in den kalten Backofen den man auf 225 Grad Ober/Unterhitze einstellt.

Das Brathähnchen bleibt ca. 1:30 Std. im Backofen, nach 45 min nimmt man für die restliche Zeit den Deckel ab. Das Brathähnchen zwischendurch öfter mit dem Bratensaft begießen. Das Brathähnchen in der Zeit mindestens einmal wenden.