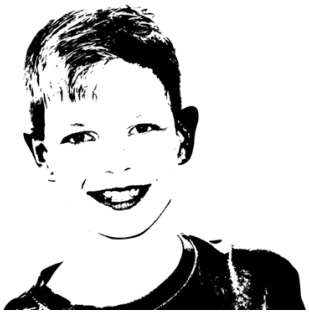

Video - Rezepte für jeden Anlass!
mychannel2016HD.de

Wiesnhendl Oktoberfest Hähnchen Selbstgemacht im Backofen

1 Hähnchen
1 Bund glatte Petersilie
ca. 100 g Butter
Salz
Pfeffer
Paprika Pulver edelsüß

Oktoberfest Hähnchen Selbstgemacht Video bei YouTube

mychannel2016HD Website

Den Backofen auf 200°C Ober und Unterhitze vorheizen.
Das Hähnchen waschen und trocken, innen und außen kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprika Pulver einreiben. Die Petersilie klein hacken und zusammen mit 30g der Butter in das Hähnchen stecken.
Gewürze etwa eine Stunde einwirken lassen. Das gefüllte Hähnchen mit der Brust nach unten auf ein Rost legen und in den Backofen schieben. Bei 200°C braten und alle 15 Minuten mit weicher Butter bepinseln.
Nach etwa 45 Minuten das Hähnchen wenden, mit der Brust nach oben - und weitere gut 45 Minuten fertig garen. Weiter alle 15 Minuten mit der weichen Butter bestreichen.