

4 Pax

Brathuhn

Zutaten

1	Huhn	Weiteres:	
1 Zweig	Rosmarin		Salz
1 Zweig	Thymian		Pfeffer
1	Bindfaden		
4 EL	Öl		



Arbeitsbeschreibung

1. Huhn waschen, trocknen, innen und außen würzen. Innen etwas frischen Thymian und Rosmarin, mit einem Bindfaden in Form bringen.
2. In eine kalte Pfanne 4 EL Öl geben, Huhn darin einmal wenden, das Huhn mit Brust nach unten einlegen.
3. Pfanne ins vorgeheizte Backrohr (220° C) direkt auf den Boden hineinstellen.
4. Nach 20 min. umdrehen und weitere 40 min. mit häufigem Übergießen fertig braten.
5. Fertig ist das Hendl, wenn man es anhebt und aus dem Inneren nur klare Flüssigkeit herauskommt. (kein Blut mehr)
6. Bindfaden entfernen und auf Platte zum Tranchieren anrichten.

Hinweis

- Hygienevorschriften bei der Verarbeitung von Geflügel einhalten.
- Beilagen Vorschläge: Verschiedene Salate, Petersilienkartoffeln, Reis, ...