



Roter Hahn

HAUPTSPEISE

Bio-Brathähnchen vom Rohr

Außen knusprig, innen zart: So schmeckt ein Grillhuhn aus regionaler Freilandhaltung. Rosmarinkartoffeln sind dazu die perfekte Begleitung.

Zutaten

4 PERSONEN 60 MIN.
1 Bio-Brathähnchen (ca. 1,7-2 kg)
Gewürzmischung (Salz, Paprikapulver, Rosmarin, Pfeffer, etwas Kräutersalz)
Butter

www.roterhahn.it

Zubereitung - Bio-Brathähnchen vom Rohr

1. Das Bio-Brathähnchen mit der Gewürzmischung innen und außen ordentlich einreiben, auch unter den Flügeln.
2. Darunter ein Auffangblech legen: das abtropfende Fett kann zum Überpinseln des Hähnchens verwendet werden.
3. Im Backrohr mit Ober-Unterhitze bei 160° C auf den Gitterrost legen.
4. Pro kg Fleisch rechnet man mit ca. 45 min im Rohr. Kerntemperatur 74° C.
5. TIPP: Für eine knusprige Haut empfiehlt sich, das Hähnchen mit Butter einzupinseln und für ca. 5 min bei Obergrillfunktion zu grillen.
6. Als Beilage eignen sich Rosmarinkartoffeln vom Rohr hervorragend.

Gutes Gelingen wünscht



Brigitte Ainhauser

Bäuerin von Roter Hahn Qualitätsprodukte
NOAFHOF IN VÖRAN