

Brathähnchen Lieblingsrezept der Familie Waßmer

Schnell und einfach zubereitet.

1 Bio-Weidehähnchen ausspülen, trocknen

2 EL Öl

1 TL Salz

**2 TL Paprikapulver,
edelsüß**

mischen, Hähnchen

1 TL Curry

damit bestreichen

Flügel und Schenkel an den Körper binden. Hähnchen in feuerfeste Form geben.

In den Backofen schieben (Ofenmitte). Zusätzliche feuerfeste Form oder Backblech mit 750ML Wasser füllen und unten in den Backofen schieben. Backofen auf 220°C einstellen.

50-60 min Backen (ab Erreichen der Temperatur 30min).

Dank der Wasserschale und der Fleischqualität bleibt das Hähnchen innen schön saftig.