

Knuspriges Brathähnchen

ZUTATEN

- 1 Brathähnchen (ca. 1,2 kg)
- 1-2 TL Spicy's **Gockelglück**
- 1 große Prise Pfeffer
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 3 EL Butter

Zubereitung

Das Hähnchen mit Küchentrepp abtupfen. Unser **Gockelglück** mit dem Pfeffer und dem Sonnenblumenöl in einer Schale verrühren. Die Butter kurz schmelzen lassen und unter das Öl rühren.

Den Backofen auf 175 Grad Umluft (190 Grad Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Nun das Hähnchen rundherum mit der Marinade einpinseln und einfach für ca. 50 Minuten im Backofen garen lassen.

Gar-Test

Die Garzeit variiert um einige Minuten. Am besten einfach mit einer Gabel in die Keule stechen. Wenn klarer Bratensaft austritt, ist das Fleisch auf jeden Fall durchgegart. Ist der Bratensaft noch rosa oder gar blutig, sollte das Hähnchen noch einige Minuten weitergaren.