

Knuspriges „Schmetterlings“ – Hähnchen

1 ganzes Brathähnchen ca. 1,8 kg

Salz

Öl

Vorbereitung:

1. Das Hähnchen mit der Brustseite nach unten auf eine Schneidebrett legen.
2. Das Rückgrat entfernen: Mit einer Geflügelschere links und rechts vom Rückgrat entlang schneiden und dieses komplett entfernen.
3. Das Hähnchen nun mit der Brustseite nach oben auf das Schneidebrett legen.
Auf das Brustbein drücken, bis der Knorpel hörbar knackt und der das Hähnchen flach daliegt.
4. Großzügig von beiden Seiten salzen.
Möglichst über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

Zubereitung:

1. Das Hähnchen eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank holen (nach Belieben mit weiteren Gewürzen würzen).
2. Den Backofen auf 220 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
3. Eine passende (24/28 cm) ofenfeste Pfanne/einen Bräter bei mittlerer Temperatur erhitzen.
Öl hineingeben und das Hähnchen auf der Brustseite/Hautseite etwa 6 bis 8 Minuten goldbraun anbraten.
4. Das Hähnchen wenden und die Pfanne/den Bräter in den heißen Backofen schieben.
5. Insgesamt etwa 45 bis 60 Minuten braten – nach etwa 20 Minuten die Pfanne/den Bräter um 180 Grad drehen.
Das Brathähnchen im Backofen garen, bis es ringsum braun ist und klarer Saft austritt.
Evtl. zum Ende der Garzeit, kurz die Grillfunktion des Backofens zuschalten.
Vor dem Tranchieren 10 Minuten ruhen lassen.