

Kann man ein **Grillhähnchen** im Backofen ohne Drehspieß selber machen?

Am besten schmecken die Grillhähnchen auf dem Volksfest im Bierzelt. Da können auch die fahrbaren Grillstände, die oft vor Supermärkten stehen, nicht mithalten. Doch wie macht man so ein Hähnchen zuhause im Backofen selbst?

Hierzu habe ich ein einfaches Rezept:

Zutaten:

1 Hähnchen	1 El Paprikapulver
3 El Salz	1 El gemahlener Pfeffer

So wird's gemacht:

Die Gewürze mischen und ca. 5 Minuten mit feuchten Händen in das Hähnchen innen und außen einmassieren.

Die Gewürze über Nacht, jedoch mindestens 3 Stunden einwirken lassen.

Den Backofen auf 180° C bei Umluft vorheizen. Wenn keine Umluft vorhanden ist, dann 200° C bei Ober- und Unterhitze.

Das Hähnchen auf den Rost legen und diesen so in den Backofen einschieben, dass das Hähnchen in der Mitte des Ofens ist (nicht der Rost). Eine Fettauffangschale mit einem $\frac{3}{4}$ l Wasser darunter einschieben.

Während dem Garvorgang sollte man das Hähnchen immer wieder drehen. Dabei gießt man etwa von dem Saft, der sich in der Fettauffangschale sammelt über das Hähnchen.

Falls das Wasser darin schon fast verdunstet ist, ist es wichtig wieder etwas nach zuzugießen.

Nach etwa 1,5 Stunden ist das Hähnchen fast fertig. Nun wird es aus dem Ofen genommen, in der Mitte durchgeschnitten und mit der Haut nach oben wieder in den Backofen gelegt.

Jetzt wird der Backofen auf 250° C oder höher hochgedreht. Wenn vorhanden, wird noch die Grillfunktion eingeschaltet. Bis die Haut schön knusprig ist.

Vorsicht: Nicht zu lange warten, da sonst die Haut verbrennt.

Mein Tipp:

Hähnchen die etwas fetter sind werden knuspriger und sind saftiger.