

Maishähnchen aus dem Backofen

Für 2 Portionen:

1 Maishähnchen, 1,5 kg 1 Zwiebel 3 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer Gewürzmischung $\frac{1}{4}$ Tasse Öl

Den Ofen auf 150 °C Umluft vorheizen.

Zuerst das Hähnchen waschen und trocken tupfen. Anschließend innen mit Salz und Pfeffer einreiben.

Die Zwiebel vierteln, den Knoblauch schälen und halbieren.

Die Zwiebel und den Knoblauch dann in das Hähnchen legen. Das Hähnchen mit Holzpickern verschließen.

Dann in eine Tasse das Öl sowie die Gewürzmischung geben und gut durchmischen.

Genügend Würzmischung anrühren, da diese später noch benötigt wird.

Mit einem Pinsel das Hähnchen mit dem Öl bestreichen.

Das Hähnchen für 20 Min. in den heißen Ofen geben. Dann erneut mit Gewürzmischung bestreichen und die Ofentemperatur auf 180°C erhöhen. Auf dieser Temperatur das Hähnchen weitere 45 Min. braten lassen, nach ca. 20 Min. erneut bestreichen.

Nach Ablauf der 45 Min. die Temperatur auf 210°C erhöhen, das Hähnchen ein letztes Mal bestreichen und maximal 15 Min. braten lassen. Danach den Ofen ausschalten und das Hähnchen noch 5 - 10 Min. ziehen lassen.

Das Hähnchen aus dem Ofen nehmen und halbieren. Abschließend die Zwiebeln und den Knoblauch entfernen.

NN am 28. Oktober 2023