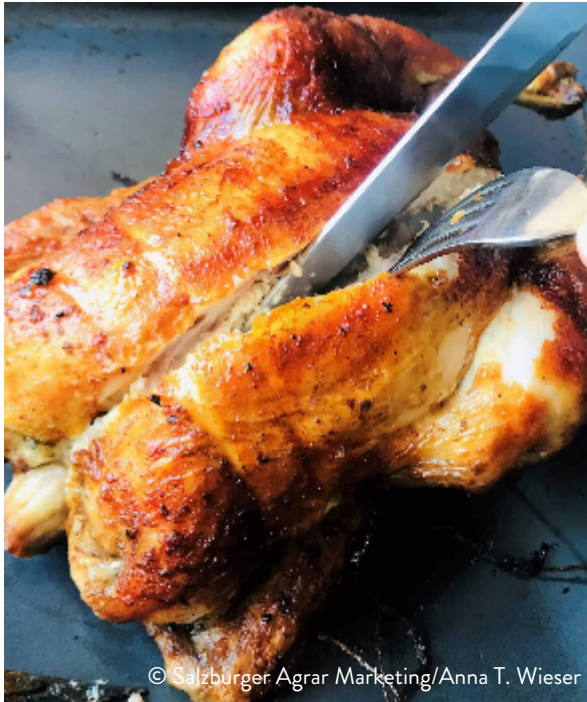


# Brathendl

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



## Zutaten

1	Huhn im Ganzen
1 TL	Salz
	frisch gemahlener Pfeffer
1 TL	Paprikapulver
1 EL	Rosmarin
1 EL	Thymian
1 EL	gemahlener Koriander
100 ML	Sonnenblumenöl

**Verfasst von:** Anna T. Wieser

## Zubereitung

1. Das Huhn kalt waschen und trockentupfen.
2. Paprika, Rosmarin, Thymian, Koriander und Salz mit Sonnenblumenöl zu einer Marinade vermischen und das Hendl innen und außen kräftig damit einreiben.
3. Anschließend mit einem Küchengarn die Schenkel und Flügel zusammen binden.
4. Nun das Hendl in eine Bratpfanne geben und im vorgeheizten Rohr bei 220°C mit Ober- und Unterhitze eine knappe Stunde braten.
5. Die Temperatur danach auf 230°C erhöhen und auf Umluft schalten, um eine schöne knusprige Haut zu bekommen.
6. Am besten wird das Hendl über Nacht mariniert – Salz macht das Kollagen weich!

Wunderbar schmeckt Ofengemüse dazu, das man in der Bratpfanne gleich mitbrät. Man muss nur die Gardauer des jeweiligen Gemüses beachten und es in der richtigen Reihenfolge zum Huhn in den Ofen geben. Es gilt festes Gemüse (Erdäpfel, Karotten, ....) braucht länger als weiches Gemüse (Zucchini, Tomaten, .....).