

Duftendes Knoblauch-Hähnchen aus dem Ofen



Das duftende Huhn

Unser Knovihuhn verströmt einen betörenden Duft in der Stube und lockt hungrige Mäuler in die Küche. Aussen knusprig und innen saftig, so muss ein perfektes Brathähnchen sein. Und natürlich kräftig gewürzt.

Die heutige Rezeptur ist eindeutig für Knoblauchliebhaber. **Tipp:** am nächsten Tag kein Rendezvous ausmachen...

Zutaten

für 1 ganzes Hähnchen:

- 1 Hähnchen am Stück ausgenommen, küchenfertig
- 6 Knoblauchzehen
- 100 Gramm Butter
- 8 Cocktailtomaten
- 2-3 Zweige Rosmarin
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Butter etwas erwärmen, dann zur Seite stellen. Die Knoblauchzehen fein hacken und zur Butter geben. Vor

der weiteren Verwendung der Knoblauchbutter warten bis sie streichfest geworden ist. Den Backofen bei 180 Grad vorheizen.

Das Hähnchen auf beiden Seite des Rückgrates einschneiden und den Rückgrat-Knochen wegwerfen. Dann das Hähnchen auseinander klappen und mit der Hautseite nach oben in eine Backform legen.

Jetzt mit einem Pinsel das ganze Hähnchen mit der streichfähigen Knoblauchbutter einpinseln. Nun mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, den Rosmarin in die Backform einlegen und bei 180 Grad im Backofen ca. 1 Stunde oder etwas länger, je nach Größe des Huhnes, fertig braten. In den letzten 10 Minuten die Cocktail-Tomaten zum Hähnchen einlegen.

Tipp: Dazu passt zum Beispiel ein Kartoffel-Gurken-Salat hervorragend.

