

Mit Rosmarinbutter und Knoblauch unter der Haut wird das Brathähnchen besonders saftig und lecker. So einfach gelingt der Broiler Schritt für Schritt, von dressieren bis braten! Die Zubereitungszeit beträgt ca. 2 Stunden.

- 4 kleine Zweige [Rosmarin](#)
- 50 g weiche [Butter](#)
- [Salz](#), [Pfeffer](#)
- 4 [Knoblauchzehen](#)
- 2 EL + etwas Öl
- 1 EL Edelsüßpaprika
- 1/2 TL Cayennepfeffer
- 1 Bio-Hähnchen (1,5–1,8 kg)
- Küchengarn

Brathähnchen selber machen

- Rosmarin waschen und trocken tupfen. Nadeln abzupfen, fein hacken. Mit Butter verkneten und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Anschließend Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. 2 EL Öl, 2 EL Salz, Paprika und Cayennepfeffer verrühren.
- Ofen für das Brathähnchen vorheizen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: s. Hersteller). Hähnchen innen und außen gründlich waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
- An der Halsöffnung vom Brathähnchen einige Finger vorsichtig unter die Haut Richtung Bauchöffnung schieben. Dabei die Haut vom Fleisch lösen. Die Haut sollte nicht reißen.
- Rosmarinbutter und Knoblauchscheiben vorsichtig zwischen Haut und Fleisch schieben.
- Die Füllung mit den Händen gleichmäßig auf dem Brustfleisch vom Brathähnchen verteilen.
- Das Brathähnchen in Form binden, auch dressieren genannt, damit abstehende Keulen und Flügel nicht schneller braun werden als die Brust. Flügelspitzen nach hinten biegen und unter den Rücken stecken. Küchengarn von unten um die Unterschenkel führen, über Kreuz um die Keulenenden binden und festziehen.
- Den Faden seitlich an den Unterschenkeln entlang zu den Flügeln führen, nochmals straff ziehen und den Faden fest verknoten. Brathähnchen rundherum mit dem Gewürzmix einreiben und auf eine geölte Fettpfanne legen. Brathähnchen im heißen Ofen ca. 1 1/2 Stunden braten.