



Knuspriges Huhn aus dem Ofenmeister

1. Das Huhn waschen und trockentupfen. Den Backofen auf 230°C Ober- Unterhitze vorheizen.
2. Das Öl und die Gewürze zu einer Marinade verrühren. Das Hühnchen gut damit einreiben.
3. Die Kartoffeln schälen, halbieren und unten in den Ofenmeister legen **oder** Möhren schälen und längs halbieren und unten in den Ofenmeister legen.
4. Den Ofenmeister schließen und auf das Rost auf unterster Schiene stellen. Das Hühnchen 60 Minuten backen.
5. Anschließend bis zum gewünschten Bräunungsgrad noch ohne Deckel bei 250°C knusprig werden lassen und ggf. umdrehen, so dass beide Seiten knusprig werden.

Zutaten:

1 Huhn (ca. 1,5 kg)

4 große Kartoffeln oder 3 Möhren

Salz, Pfeffer, Paprika oder Brathähnchengewürz

5 EL Öl

Benötigtes

Material

Ofenmeister

Zubereitungszeit

10 Minuten Vorbereitung

70 Minuten Kochzeit