



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Brathähnchen aus dem Römertopf Hähnchen mit knuspriger Haut

1 Brathähnchen ca. 1,2 kg
3 Zwiebeln
3 EL Rapsöl
1 TL Paprikapulver
1 TL Salz
1 TL Pfeffer
etwas Zitronensaft



**Brathähnchen aus dem Römertopf
Video bei YouTube**



**mychannel2016HD
Website**

Hähncheninnereien, falls vorhanden, rausnehmen, dann das Hähnchen waschen und trocken tupfen. 1 TL Salz in das Hähnchen geben und von außen gut mit Salz und Pfeffer einreiben.

Alle Zutaten außer den Zwiebeln, mit dem Öl mischen und das Brathähnchen damit einreiben. Das Brathähnchen danach mindestens 30 min. ziehen lassen.

Die Zwiebeln vierteln und in den gewässerten Römertopf geben. Dann das Brathähnchen auf die Zwiebeln legen. Den Römertopf mit dem ebenfalls gewässerten Deckel verschließen. Der Römertopf kommt in den **kalten** Backofen den man auf 180 Grad Ober/Unterhitze einstellt.

Nach ca. 1 Std. nimmt man den Deckel ab und gießt die Flüssigkeit ab. Das Brathähnchen noch mal mit der Ölmischung einpinseln. Der Römertopf kommt ohne Deckel für weitere 30 min. in den Backofen, das Brathähnchen in der Zeit mindestens einmal wenden.