

Brathähnchen mit Pommes Frites



Zutaten:

1 Brathähnchen
30g Butter
Salz
Pfeffer
Paprika
Pommes Frites

Das Hähnchen auftauen und mit Wasser gut abwaschen. Mit einem Tuch trocken tupfen. In das Hähnchen etwas Butter geben. Das Hähnchen mit Butter einreiben, danach mit Pfeffer, Salz und Paprika einreiben. Im Bratrohr mit 180 Grad und Oberhitze ca 1h braten. Das Hähnchen auf den Rost legen und darunter ein Blech zum auffangen des heruntertropfenden Fettes. Mit dem Fett das Hähnchen alle 10 Minuten bepinseln, damit es nicht austrocknet. Nach 30 Minuten das Hähnchen für 10 min wenden um auch die unterseite knusprig zu bekommen, danach wieder wenden. Ca 20 min bevor das Hähnchen fertig ist, die Pommes auf das Gitter mit dazugeben.