


Brathähnchen am Drehspieß

27. November 2011 |  Autor [Leroy](#)



Seit wir unseren SMEG Herd haben, also seit 2007, schiebe ich den Einsatz unseres Drehspießes vor mir her. Wohl wissend, dass das Zubehör da ist, war mir der Einsatz bisher irgendwie immer unbequem gewesen. Wie das mit so Dingen oft ist: irgendwann will man es dann doch wissen und so kam mir die Idee, Brathähnchen am Drehspieß zu machen. Als ich der besten Ehefrau von allen meinen Vorschlag vortrug, leuchteten Ihre Augen voll Verlangen (kein Witz, mit Hähnchen kann man Ihr wirklich eine Freude machen). Sie war es dann letztendlich, die vor dem Kühlregal niederkniete und aus der hintersten Ecke die beiden einzigen frischen Hähnchen hervorsuchte. Efreut stellte ich fest, dass Sie mit Leidenschaft bei der Sache war. Nachdem wir dann schlußendlich beim Essen saßen und voller Genuss eins der Hähnchen teilten, gab Sie mir das schönste Feedback, das man bekommen kann: “Das ist das Beste halbe Hähnchen, das ich je gegessen habe!”. Wenn die beste Ehefrau von allen so etwas sagt, dann meint Sie es auch. Und in der Tat war das Hähnchen so wie es sein sollte, aber in den Buden und Bratereien oft nicht ist: Außen knusprig und innen saftig, das Fleisch fiel förmlich von den Knochen und der Geschmack war würzig. Fazit: der Aufwand lohnt und man wird für die etwas aufwändigere Reinigung von Backofen und Zubehör mehr als angemessen entlohnt.

Die Zutaten:

- 2 Hähnchen, ca. 1,2 kg/ Stück
- Sonnenblumenöl
- Pfeffer, Salz, Paprika, Kräuter der Provence
- Salzwasser (1-2 EL auf ca. 150-200 ml Wasser)

Das Zubehör:

- Backofen mit Drehspieß
- Küchengarn (!)
- Geflügelschere (!)

Die Zubereitung:

- Die Hähnchen waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen
- Außen und Innen mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Händen einreiben



- Die Hähnchen auf dem Drehspieß fixieren



- Wichtig: ignorieren Sie die Fleischnadeln auf dem Bild, das hat nicht funktioniert. Verwenden Sie Küchengarnt, um die Beine und die Flügel am Körper und um den Körper um den Spieß eng zu fixieren. Die Nadeln rutschen heraus und dann schleifen die Extremitäten durch die Fettwanne.
- Marinieren (Marinade aus Öl, Paprika, Pfeffer, Salz, Kräutern der Provence herstellen)



- Ofen auf 200° C aufheizen, Grill/ Umluft (oder nur Grill)
- Nach 15 Minuten mit einem langen Silikonpinsel nachmarinieren



- Nach einer halben Stunde mit Salzwasser übergießen (Ofen-Handschuhe tragen!)
- Nochmals 15-20 min. bräunen lassen
- So sehen die Hähnchen am Ende der 60-70 minütigen Backzeit aus



- Hähnchen herausnehmen, vom Spieß lösen, das Küchengarn entfernen



- Mit einer Geflügelschere in der Mitte längs teilen (erst die Vorderseite aufschneiden, dann drehen und an der Rückseite trennen)
- Servieren (Servietten oder Erfrischungstücher nicht vergessen)



- Als Beilagen eignen sich hervorragend ein grüner Blattsalat (stöbern Sie mal im Blog, da finden Sie einige Vorschläge) und Laugenstangen in kurze Stücke geschnitten im Brotkorb gereicht, sowie ein "[Kläänes Pils](#)"

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Leroy

📁 Veröffentlicht in [Huhn und Geflügel](#), [Koch-, Zubereitungs- und Gartechniken](#)