

# Brathähnchen

[Gerichte mit Geflügel](#), [Hauptgerichte](#)



- 1 Hähnchen
- 4 – 5 Karotten

## Gewürze nach Belieben:

- Hähnchengewürz
- Paprika
- Salz
- Pfeffer
- Honig
- Öl

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Karotten schälen und in den [Ofenmeister](#) legen.

Das Hähnchen waschen, trocken tupfen und gut würzen.

Das Hähnchen auf die Karotten in den [Ofenmeister](#) legen.

Ofenmeister verschließen und im Backofen bei 200°C, Ober- und Unterhitze, untere Einlegeschiene ca. 75 Min. mit Deckel backen

Hähnchen mit Honig oder Öl einpinseln und weitere 15 Min. ohne Deckel backen.

Bei Bedarf kann das Hähnchen auch noch einmal gewendet werden, damit es auch von unten schön knusprig wird.