

Grillhähnchen aus dem Ofenmeister

Zutaten:

1 großes Grillhähnchen , meins war 1300 g

3 große Kartoffeln oder 4 – 5 Möhren

Hähnchengewürz, wenn gewünscht noch etwas Paprika

Zubereitung:

Backofen auf 210 Grad O/ U Hitze vorheizen.

Entweder halbe Kartoffeln oder Möhren unten in den Ofenmeister legen.

Dann das Hähnchen mit Gewürz nach belieben außen und innen würzen.

Das Hähnchen darauf legen und mit geschlossenem Deckel ca. 60 Min im Backofen auf dem unteren Rost garen.

Dann noch weitere 10 Min (je nach Bräunungswunsch) ohne Deckel fertig garen.

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺