

Brathähnchen / Grillhähnchen (einfachste Zubereitung)

Hähnchen auf Gugelhupf-Form im Ofen gebraten – zuerst salzig, dann mit einer Butter-Paprika-Marinade überzogen. Knackige Haut, saftiges Fleisch, minimale Zubereitung.

🕒 Zeitaufwand

- Zubereitung: ca. 10 Min
 - 1. Gargang: 50 Min bei 160 °C
 - 2. Gargang: 25 Min bei 215 °C
 - **Gesamt: ca. 85 Min**
-

🖼 Bilder

Brathähnchen fertig gebacken

🔧 Utensilien

Gegenstand	Anmerkung
Backofen	Umluft oder Ober-/Unterhitze
Gugelhupf-Form	Auf diese wird das Hähnchen gesetzt
Backpapier	Oben auf die Form legen
Schüssel	Für die Marinade

Zutaten

Zutat	Menge
Brathähnchen / Grillhähnchen	1 Stück
Salz	nach Geschmack (innen & außen)
Butter	1 Flocke
Zucker	1 Prise
Paprika (Pulver)	nach Geschmack
Zitrone	1 Stück (zum Servieren)

Schritt-für-Schritt

1. Hähnchen innen und außen großzügig mit Salz würzen.
 2. Backpapier auf die Gugelhupf-Form legen.
 3. Hähnchen auf die Form setzen, sodass es aufrecht steht.
 4. Bei **160 °C** für **50 Minuten** in den Ofen schieben.
 5. In der Zwischenzeit Butter, eine Prise Zucker und Paprika in einer Schüssel vermengen.
 6. Den Gockel aus dem Ofen nehmen und mit der Butter-Paprika-Mischung bestreichen.
 7. Ofen auf **215 °C** hochstellen.
 8. Hähnchen weitere **25 Minuten** backen, bis die Haut knusprig ist.
 9. Mit Zitrone servieren.
-

Tipps & Variationen

- Die Gugelhupf-Form sorgt dafür, dass das Hähnchen aufrecht steht – so wird die Haut überall gleich knusprig.
 - Kann auch als „Grillhähnchen“ bezeichnet werden, obwohl es im Backofen zubereitet wird.
 - Die Butter-Zucker-Paprika-Mischung gibt der Haut eine süß-würzige Karamellisierung.
-

Quelle

Revision #3

Created 2026-05-26 15:45:34 UTC by Admin

Updated 2026-05-26 19:21:05 UTC by Admin