

Wernys Wiesenhähnchen

1 Wiesenhähnchen (2,1 - 2,7 kg)

Gewürz z.B. Ankerkraut Geflügel

Rapsöl (oder Olivenöl)

1 ofenfeste Schale mit Flüssigkeit (z.B. Bier, Apfelsaft, (ola))

1. Die Innereien entfernen.
2. Das Wiesenhähnchen mit Rapsöl einreiben, mit reichlich Gewürz bestreuen und dieses ebenfalls gut einreiben.
3. Das Hähnchen entweder:
 - a. auf einen Hähnchenbräter setzen & Flüssigkeit einfüllen
 - b. auf ein Rost legen und die Schale mit Flüssigkeit auf ein Blech unter dem Hähnchen platzieren
4. Das Hähnchen im vorgeheizten Backofen bei ca. 180° langsam garen bis eine Kerntemperatur von 80° erreicht ist!
(Achtung: Die Temperatur mit einem Fleischthermometer in der Keule messen ohne den Knochen zu berühren!)