
Knuspriges Brathähnchen mit Ofenkartoffeln

Zutaten für 4 Personen:

Für das Hähnchen:

1,5 kg (Bio-)Hähnchen
2 Knoblauchzehen
1 Bund Thymian
Salz, Pfeffer
erhitzbares Olivenöl

Für die Beilage:

800 g Kartoffeln (Drillinge)
2 mittelgroße Zwiebeln
150 g Cherrytomaten
erhitzbares Olivenöl
Kräuter (Thymian, Rosmarin, Oregano, Lorbeer)
Salz, Pfeffer

Zubereitungsschritte:

1. Backofen vorheizen (Umluft 140 °C, Ober- und Unterhitze 160 °C)
2. Hähnchen bei Bedarf von Innereien befreien, danach waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Von außen und innen gut mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Thymianbund waschen, trocken schütteln und im Inneren des Hähnchens platzieren.
4. Hähnchen auf die vorgesehenen Bräteraufsatzen setzen und im Backofen für ca. 40 Minuten garen.
5. Währenddessen Kartoffeln waschen und je nach Größe halbieren. Tomaten ebenfalls waschen und mit den Kartoffelhälften zusammen in einem Behälter sammeln. Mit Öl, Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin, Oregano und Lorbeer würzen und vermengen.
6. Hähnchen aus dem Ofen nehmen. Die Backofentemperatur erhöhen (Umluft 180 °C, Ober- und Unterhitze 200 °C).
7. Das in der Auffangschale gesammelte Fett vorsichtig abgießen.
8. Anschließend das marinierte Gemüse in der Auffangschale rundherum verteilen und den Bräter im vorgeheizten Backofen platzieren. Für weitere 40 Minuten fertig garen. Vor Entnahme des Bratens mit einem Bratenspieß oder einer Gabel in den Braten einstechen, sobald klarer Bratensaft heraustritt ist das Hähnchen servierbereit.