

## Schnelles Brathuhn mit Knoblauch



### Zutaten für 4 Personen:

60 g Butter, weich

4-6 Knoblauchzehen, gepresst

Meersalz, grob

1 großes oder 2 kleine Hendl

8-10 Rosmarinzweige, frisch

Oliveneröl zum Beträufeln

### Zubereitung:

- 1.) Den Ofen auf 200 Grad Celsius vorheizen.
- 2.) Die weiche Butter mit dem groben Meersalz vermengen.
- 3.) Die Knoblauchzehen pressen und zur Butter hinzugeben.
- 4.) Mit einer Küchenschere oder einem scharfen Messer die Haut des Huhns entlang des Rückgrats aufschneiden und das Rückgrat entfernen.
- 5.) Das Huhn flach drücken.
- 6.) Mit den Fingern vorsichtig die Haut vom Fleisch lösen und die Knoblauch-Salz-Butter unter der Haut des Huhns verteilen. Die restliche Butter auf der Oberfläche verteilen.
- 7.) Das Huhn in eine mit Backpapier ausgelegte Form legen, den Rosmarin an den Seiten sowie unter und im Huhn platzieren.
- 8.) Mit Olivenöl beträufeln und etwas pfeffern.
- 9.) Das Huhn für eine Stunde im Ofen braten, bis die Haut knusprig und goldbraun ist.
- 10.) Nach Belieben mit grünem Salat, sowie Röst- oder Ofenerdäpfeln servieren.