

Hähnchen aus dem Heu



Zutaten:

1	grosses Brathähnchen
2 Handvoll	Heu, unbehandelt, aus dem Zoofachhandel
60 g	Butter
1 EL	Paprikapulver, edelsüß
1 TL	Pfeffer, schwarzer
1 TL	Rosmarin
1 TL	Ingwerpulver
½ TL	Chilipulver
½ TL	Kurkuma
½ TL	Piment
½ TL	Koriander

Zubereitung:

Das Hähnchen abspülen und trocken tupfen. Einen Bräter mit Heu auslegen, das Heu mit Wasser besprühen und Hähnchen drauflegen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Die Butter zerlassen und mit den Gewürzen vermischen. Die Hähnchen mit der Gewürzbutter rundherum einreiben.

Den Bräter mit den Hähnchen in den vorgeheizten Ofen schieben, nach ca. 30 min das Heu nochmals mit Wasser besprühen, die Hähnchen nochmals mit der Gewürzbutter bepinseln und danach die Temperatur auf 180 °C zurückschalten. Nach weiteren 20 min sind die Hähnchen fertig.