

Brathähnchen mit Apfelfüllung

Zutaten:

- Brathähnchen
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- Rosmarin
- Basilikum
- Knoblauch
- Öl
- Äpfel

Das Brathähnchen waschen und die Innereien entfernen. Das Fettpolster am Bürzel entfernen. Das Hähnchen von innen salzen und pfeffern.

Die Äpfel schälen und klein schneiden. Die Apfelschnitze in das Hähnchen füllen und mit zwei Zahnstocher verschließen.

In einer Schüssel Öl und die Gewürze zu einer Marinade verrühren und das Hähnchen damit einpinseln. Anschließend in den gewässerten Römertopf oder in eine offene Kasserolle mit der Brust nach unten setzen und im Backofen ca. 30 min bei 190°C Grad braten, anschließend das Huhn umdrehen und weitere ca. 40 min braten bis es schön knusprig ist.