

Wiesn-Hendl



Zutaten:

- 1 Hähnchen
- 10 g grob gekörntes Meersalz
- 2 g Pfeffer
- 3 Stiele krause Petersilie
- 20 g Butter

Zubereitung:

Hähnchen mit Salz und Pfeffer von außen und innen würzen. Danach die Petersilie in das Hähnchen legen und es im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten bei 200-220°C Heißluft grillen. Während des Grillens das Hähnchen immer wieder mit der Butter bestreichen.