



Grillhähnchen

Description

Zum Rezept

In unserem Air Fryer könnt ihr euch ein ganzes Hähnchen wie vom Grillstand selbst zu Hause zubereiten.

Zutaten

- **1,6-1,8kg** Bio-Hähnchen
- Rapsöl
- Hähnchengewürz

Schritt für Schritt

Schritt 1

Das Hähnchen waschen und trocken tupfen.

Schritt 2

Öl und Hähnchengewürz vermischen und das Hähnchen damit rundum einpinseln. Das Hähnchen anschließend für ca. 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Schritt 3

Das Hähnchen gemäß der Anleitung auf den Drehspieß des Air Fryers stecken. Mit Küchengarn oder Rouladennadeln die Schenkel und Flügel festbinden bzw. feststecken.

Schritt 4

Mit dem Entnahmewerkzeug in den Air Fryer einhängen. Das Programm Rotisserie wählen und 60 Minuten einstellen.

Schritt 5

Nach der Garzeit das Hähnchen mit dem Entnahmewerkzeug entnehmen, für 15 Minuten ruhen lassen und dann zerteilen.