

Brathuhn in Whisky

für 4 Personen

Zutaten:

4 EL Butter (*sehr weich*)
2 EL Whisky, *mild*
2 TL Vanille-Extrakt
1½ TL Zucker
1½ TL Steinsalz, *grob gemahlen*
1 TL Pfeffer, *grob gemahlen*
1 Huhn (1,5 bis 1,8kg)

Hinweis:

Falls Sie das Huhn vorab zerteilen möchten, so verkürzt sich die Backzeit auf **50min**.

Den Backofen auf **200°** vorheizen.

Die weiche Butter in einer Schüssel mit dem Whisky, dem Vanille-Extrakt, dem Zucker und je einem halben Teelöffel Salz und Pfeffer zu einer feinen Creme aufschlagen.

Das Huhn mit dem restlichen Salz & Pfeffer von innen und außen einreiben.

Anschließend das Huhn (bzw. die Hühnerteile) mit der gesamten Buttercreme sehr gut marinieren (auch unter die Haut). Nun das Huhn auf einem Grillrost über einer Fettpfanne (alternativ einem Backblech mit Backpapier) **75min** braten.

Der Backprozeß ist abgeschlossen, wenn beim Anstechen des Huhnes mit einem Messer klarer Saft aus dem Schenkel austritt und die Haut knusprig braun ist.

Vor dem Aufschneiden 10min ruhen lassen.

Guten Appetit !