Ganzes Hähnchen aus der Heißluftfritteuse

5 Min		65 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Hähnchen (Gewicht ca. 1,3 kg)
- 100 ml Olivenöl
- 3 EL Paprikapulver
- 2 TL Salz

Zubereitung:

1. Verrühre das Olivenöl mit Salz und Paprikapulver. Pinsel das Hähnchen rundherum damit ein.
2. Heize den Airfryer auf 180 Grad vor. Das ist nicht bei allen Geräten nötig. Lege das Hähnchen in den Garkorb und brate es 30 Minuten bei 180 Grad knusprig.
3. Bestreiche das Hähnchen erneut mit der Marinade. Gare es 20 Minuten bei 165 Grad weiter.
4. Drehe das Hähnchen um und brate nun noch die Unterseite 10 Minuten bei 180 Grad knusprig. Lass das Hähnchen anschließend 5 Minuten im Airfryer ruhen, bevor du es mit einer Geflügelschere zerteilen und servieren kannst.

Nährwerte pro Portion: 853 kcal | KH 2,8 g | E 88,5 g | F 51,7 g