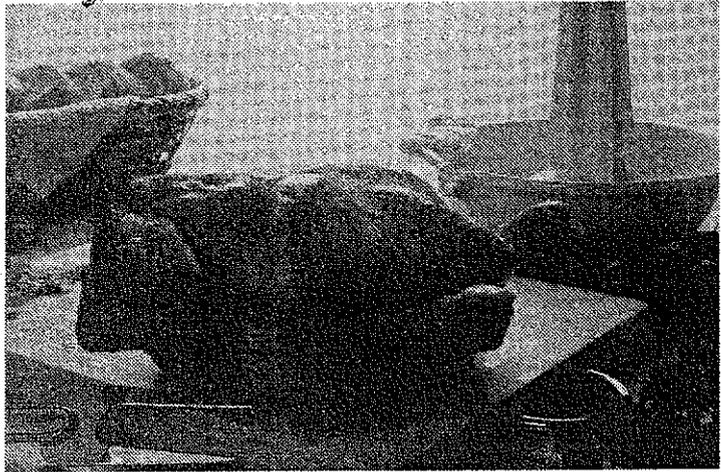


chicko:

der Hähnchenbräter!



*Knusprige Rezepte
und wie man's richtig macht!*

*Delicious chicken recipes...
and how to cook them!*

*Recettes croustillantes
au poulet...
et la meilleure facon
de les réussir*

*Lekkere kiprecepten
en hoe te bereiden.*

*Ricette per
polli crocanti...*

Gebrauchsanleitung

D Das Hähnchen unter fließendem Wasser kurz waschen und mit Küchentuch gut abtrocknen. Nun das Hähnchen nach Ihrem Geschmack würzen und auf den Bräter setzen.

(Schenkel und Flügel nicht festbinden!)

Diesen in die kalte Backröhre stellen und das Hähnchen bei 200°C ca. 60 Minuten braten lassen.

Bei Gebrauch eines Mikrowellenherdes richten Sie sich bitte nach den Angaben des Herstellers.

Wenn das Hähnchen schön knusprig braun ist, nehmen Sie es mit dem Bräter aus der Backröhre.

Bevor Sie das Hähnchen zerteilen, lassen Sie es ein paar Minuten abkühlen.

Instructions

GB Wash the chicken under running water, and dry thoroughly with a kitchen towel. Sprinkle with spices to taste, and place on the roaster.

(No need to tie the legs and wings!)

Place in the cold oven, and cook for about 1 hour at 200°C (400°F).

When using a microwave oven, follow the manufacturer's instructions. When the chicken is crispy and brown, remove it from the oven together with the roaster.

Allow the chicken to cool slightly for a few minutes, before cutting into portions.

Hähnchen Karibisch

D *Zutaten: 1 Hähnchen, Salz, Currypulver, Butter zum Bestreichen, Ananasscheiben aus der Dose*

Das vorbereitete Hähnchen innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben, das Currypulver mit der zerlassenen Butter vermischen, das Hähnchen auf den Bräter setzen, mit der Currybutter bestreichen und in die kalte Backröhre geben. 10 Minuten vor Beendigung der Bratzeit das Hähnchen mit Ananassaft bepinseln und bei starker Hitze fertigbraten. Zerteilen und auf heißer Platte, mit Ananasscheiben umgelegt servieren.

Caribbean Chicken

GB *Ingredients: 1 Chicken, Salt, Curry Powder, Butter for glaze Pineapple pieces in juice.*

Rub the inside of the previously prepared chicken with salt. Melt the butter and mix in the curry powder. Put the chicken onto the roaster (Chicko) and glaze with the butter and curry powder mixture and roast on a medium setting. 10 minutes before the chicken is cooked baste with the pineapple juice and finish cooking on a high setting. Cut the chicken into pieces, place on a hot serving dish and garnish with pineapple pieces.