

Hähnchen im Backofen mit Gemüse

Poulet au four avec ses legumes



Zutaten für vier Personen:

1 frisches Hähnchen
Butter
2 Gemüsezwiebeln
2 Karotten
1 grüne, rote und gelbe
Paprika
eine Handvoll Trauben
(optional)
Olivenöl
100-200 ml Hühnerbrühe

Hähnchengewürzmischung:

2 TL Salz
2 TL Zucker
2 TL Oregano
2 TL Thymian
2 TL Cayennepfeffer
2 TL Paprika Rosen scharf
2 TL Pfeffer aus der Mühle

1. Backofen auf 200° vorheizen.
2. Hähnchen halbieren, waschen, trocknen, mit flüssiger Butter bestreichen und mit Hähnchengewürzmischung einreiben.
3. In eine große Edelstahlform auf die Schnittseiten legen, mit dem geputzten und grob geschnittenen Gemüse umlegen und im Backofen bei 200° ca. 60 Minuten schmoren. Nach Bedarf Hühnerbrühe zugießen.
4. Damit es nicht trocken wird, alle 15 Minuten mit Olivenöl einpinseln und/oder mit der Sauce begießen.

Hinweise:

Die letzten 10 Minuten kann man den Grill zuschalten - falls für die Bräunung notwendig bzw. erwünscht.

Kann man auch mit reduzierten Mengen für zwei Personen machen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 80 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023