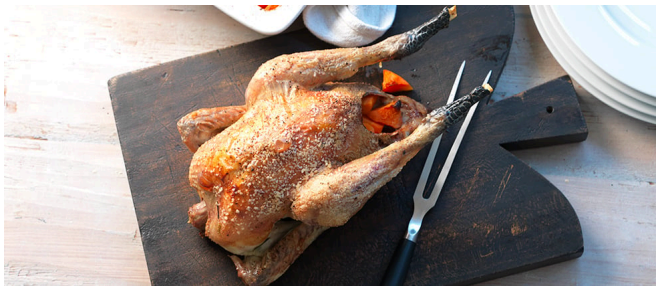
Ofenpoulet mit Wurzelgemüse und Kartoffeln

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Zubereitung

1 Poulet, ca. 1–1,3 kg

Salz

Pfeffer

Poulet würzen und in die Porzellanform geben.

Garraum auf 200 °C mit Heissluft mit Beschwaden (vor)heizen

8 Kartoffeln, klein

4 Karotten

1 Knollensellerie

2 Zwiebeln

200 ml Weisswein

Kartoffeln, Karotten, Sellerie und Zwiebeln schälen. Karotten und Sellerie in 2 cm grosse Stücke schneiden, Zwiebeln vierteln. Gemüse und Kartoffeln um das Poulet verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Weisswein über das Gemüse geben.

Porzellanform in den vorgeheizten Garraum geben. Backen.

Backgut einschieben

Heissluft mit Beschwaden 200 °C während 45 Min.

Wenn dass Poulet grösser als ca. 1,5 kg ist, verlängert sich die Garzeit um 15 Minuten.

Tipps

Wenn die Haut nicht den gewünschten Bräunungsgrad hat, Garzeit verlängern oder das Poulet mit Grill nachbacken.

Zubehör

Porzellanform ⅔ GN, Höhe 65 mm

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021