



# 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 das 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  $\frac{2}{3}$  GN, Höhe 65 mm

Gitterrost

