



# Ofenhähnchen

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	45 Min.
Portionen	4
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

auf Gemüsebeet gebacken

## Hähnchen

---

1 Hähnchen (ca. 1,3 kg)

etwas Salz

etwas Pfeffer

## Gemüse

---

8 kleine festkochende  
Kartoffeln

4 Karotten

3 Pastinaken

3 Schalotten

200 ml Weißwein

etwas Olivenöl

1 TL Salz

## Hähnchen

---

Hähnchen mit Salz und Pfeffer würzen und in die Porzellanform legen.

## Gemüse

---

Gemüse vorbereiten, in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Gemüsestücke und restliche Zutaten um das Hähnchen herum verteilen.





## Garen

---

Garraum mit Heißluft mit Beschwaden auf 200 °C vorheizen.  
Hähnchen in der Porzellanform auf einem Gitterrost auf der mittleren Auflage 45 Minuten garen.

## Anrichten

---

Gemüse zum Hähnchen servieren.

## Garschritte

---

**Garraum auf 200 °C mit Heißluft mit Beschwaden (vor)heizen**

**Vorheizen beendet. Gargut einschieben.**

**Heißluft mit Beschwaden 200 °C während 45 Min.**

## Tipps

---

Hähnchen ist gar, wenn der austretende Saft hell und klar ist.

## Zubehör

---

Porzellanform mit ca. 3 l Volumen

Gitterrost

