



Gebratenes Poulet mit Wurzelgemüse und Kartoffeln

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	50 Min.
Portionen	4
Gerät	Combair-Steam SL ab 2015

Zubereitung

- 1 EL Salz
- 1 EL Paprikapulver, geräuchert
- 1 EL Currypulver
- 2 EL Senf
- 2 EL Honig
- Pfeffer

Alle Zutaten zu einer Marinade vermengen, mit Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.

- 1½ Poulet, ca. 1–1,5 kg
- Salz, grobkörnig
- 400 g Rüebli
- 400 g Sellerieknolle
- 400 g Speisekürbis
- 8 Kartoffeln, klein
- 2 Zwiebeln
- 200 ml Weisswein

Poulet mit der Marinade bedecken und mit grobkörnigem Salz würzen.
Rüebli, Sellerieknolle und Speisekürbis schälen und in 2 cm grosse Würfel schneiden.
Kartoffeln schälen. Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Gemüse zusammen mit den Kartoffeln in die Porzellanform geben, Weisswein darübergiessen, mariniertes Poulet drauflegen.

Garraum auf 180 °C mit Heissluft mit Beschwaden (vor)heizen

Porzellanform auf den Gitterrost in den vorgeheizten Garraum schieben. Garen.

Backgut einschieben

Heissluft mit Beschwaden 180 °C während 50 Min.





Zubehör

Gitterrost

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

