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 ⅔ GN, Höhe 65 mm

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019