



Ofenpoulet

Rezept von V-ZUG AG



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

auf Gemüsebeet gebacken

Poulet

1 Poulet (ca. 1.3 kg)
etwas Salz
etwas Pfeffer

Gemüse

8 kleine festkochende
Kartoffeln
4 Rüebli
3 Pastinaken
3 Schalotten
200 ml Weisswein
etwas Olivenöl
1 TL Salz

Poulet

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

Gemüse

Gemüse rüsten, in ca. 3 cm grosse Stücke schneiden. Gemüsestücke und restliche Zutaten um das Poulet herum verteilen.





Garen

Garraum mit Heissluft mit Beschwaden auf 200 °C vorheizen.

Poulet in der Porzellanform auf einem Gitterrost auf der mittleren Auflage 45 Minuten garen.

Anrichten

Gemüse zum Poulet 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

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

Zubehör

Porzellanform mit ca. 3 l Volumen

Gitterrost

