



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

