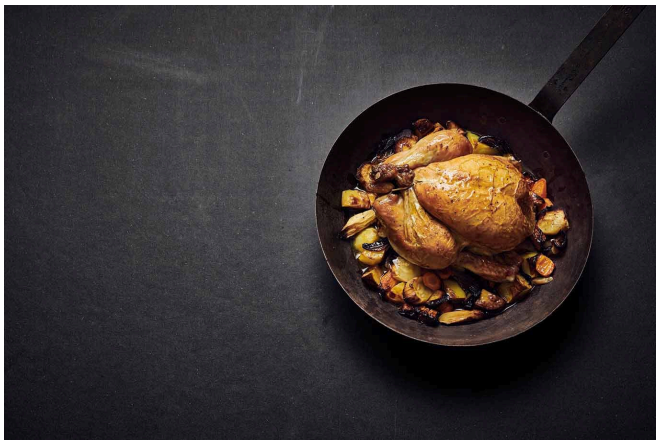
Ofenhähnchen

Rezept von V-ZUG AG



auf Gemüsebeet gebacken

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

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

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	26.01.2022