Rezept

Huhn mit Fenchelgemüse aus dem Römertopf

Ein Rezept von Huhn mit Fenchelgemüse aus dem Römertopf, am 29.04.2024

Zutaten

1	küchenfertige Poularde (ca. ,6 kg)
	Pfeffer
8 Stiele	Petersilie
500 g	kleine Kartoffeln
1 kleine Stange	Lauch
100 ml	trockener Weißwein (ersatzweise Hühnerbrühe)
	Salz
1 Bund	Thymian
4 Knollen	Fenchel
1	dicke Möhre
2	Knoblauchzehen
6 EL	Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal

Zubereitung

1. Den Römertopf nach Gebrauchsanleitung ca. 30 Min. wässern (wer keinen Römertopf hat, kann auch einen etwas höheren Bräter nehmen). Die Poularde innen und außen waschen und trocken tupfen, dann innen und außen salzen und pfeffern. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Hälfte der Thymianzweige und die Petersilienstiele in die Bauchhöhle der Poularde stecken, Flügel und Keulen mit Küchengarn am Körper festbinden. Vom übrigen Thymian die Blättchen abzupfen.

2. Den Fenchel putzen und waschen, die Knollen längs vierteln, dabei den Strunk so herausschneiden, dass die Viertel gerade noch zusammenhalten. Die Kartoffeln waschen, schälen und längs halbieren. Die Möhre schälen, den Lauch putzen, längs halbieren und gründlich waschen. Die Möhre in feine Würfel, den Lauch in feine Streifen schneiden.

3. Das Wasser aus dem Römertopf gießen. Das vorbereitete Gemüse mit den Thymianblättchen mischen, salzen und pfeffern und in den Römertopf geben. Die Poularde rundherum mit Öl bepinseln und auf das Gemüse setzen. Das restliche Öl über die Poularde und das Gemüse geben und den Wein seitlich dazugießen.

4. Den Römertopf oder Bräter verschließen und in den kalten Backofen stellen. Den Backofen auf 200° erhitzen (Umluft nicht geeignet) und die Poularde ca. 1 Std. 45 Min. garen. Die fertige Poularde aus dem Römertopf heben, in Stücke schneiden, gut mit dem Sud beträufeln und mit dem Fenchelgemüse servieren.