Rezept

Huhn mit Wintergemüse

Ein Rezept von Huhn mit Wintergemüse, am 29.04.2024

Zutaten

1	Brathuhn (etwa 1,2 kg)
	Pfeffer
4	Möhren
250 g	Rosenkohl
2 EL	Butter
2 TL	Kümmel nach Belieben
	1/2 Bund Petersilie
	Salz
1 Stange	Lauch
4	Petersilienwurzeln
100 g	durchwachsener Speck
2 EL	Öl
	1/4 l helles Bier, Cidre oder Hühnerbrühe

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 700 kcal

Zubereitung

1. Das Huhn waschen und mit Küchenpapier abtrocknen. In 8 Stücke teilen und mit Salz und Pfeffer einreiben.

2. Das Gemüse waschen oder schälen und putzen. Den Lauch in etwa 2 cm dicke Ringe schneiden, die Möhren und die Petersilienwurzeln in etwa 4 cm lange Stücke teilen, den Rosenkohl ganz lassen.

3. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Butter und Öl in einem Schmortopf erhitzen, die Hühnerteile darin rundherum gut anbraten und wieder herausnehmen. Das Gemüse mit dem Speck im Bratfett anbraten, mit Kümmel nach Belieben, Salz und Pfeffer würzen und mit der Flüssigkeit aufgießen.

4. Die Hühnerteile wieder dazugeben und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 45 Min. schmoren. Die Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blättchen hacken und vor dem Servieren über das Huhn streuen.