

Rezept

Rosenkohl-Huhn vom Blech

Ein Rezept von Rosenkohl-Huhn vom Blech, am 20.04.2024

Zutaten

Salz	800 g	Rosenkohl
200 g Schalotten	1	küchenfertige Poularde (ca. 1,4 kg)
Pfeffer		frisch geriebene Muskatnuss
1 Bund Thymian	6 EL	Öl
150 ml Geflügelfond (aus dem Glas; ersatzweise Hühnerbrühe)	400 g	vorgegarte Maronen (vakuumverpackt aus dem Kühlregal; ersatzweise aus der Dose)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1080 kcal

Zubereitung

1. Reichlich Salzwasser aufkochen. Den Rosenkohl waschen und putzen. In das kochende Wasser geben, aufkochen und 6-8 Min. garen, dann abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen.
2. Inzwischen den Backofen auf 200° (Umluft nicht empfehlenswert) vorheizen. Schalotten schälen, große längs halbieren. Poularde in 8-10 Portionsstücke teilen, diese waschen, abtrocknen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Hähnchenteile, Rosenkohl und Schalotten in der Fettpfanne des Ofens verteilen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Thymian abbrausen, Zweige zwischen Hähnchen und Gemüse legen. Alles mit dem Öl beträufeln, Fond oder Brühe angießen.
3. Im heißen Ofen (2. Schiene von unten) 50 Min. braten, dann die Maronen dazulegen und alles noch 10 Min. bei 220° bräunen.