

Rezept

Huhn mit Wintergemüse

Ein Rezept von Huhn mit Wintergemüse, am 10.06.2026

Zutaten

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

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.