

Rezept

Stubenküken im Bratschlauch mit Wurzelgemüse

Ein Rezept von Stubenküken im Bratschlauch mit Wurzelgemüse, am 11.06.2026

Zutaten

2 Stubenküken à 500 g	150 g Möhren
120 g Petersilienwurzel	100 g Staudensellerie
2 Zweige glatte Petersilie	2 EL flüssige Butter
½ TL edelsüßes Paprikapulver	Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	4 EL trockener Weißwein
2 EL kalte Butter	¼ Bund frischer Schnittlauch
2 Prisen getrockneter Majoran	Bratschlauch (aus dem Haushaltswarengeschäft)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 100° (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Stubenküken von innen und außen kalt abbrausen und mit Küchenpapier trockentupfen. Die unteren Flügelknochen abschneiden. Möhren, Petersilienwurzel und Staudensellerie gründlich waschen, putzen und schälen. Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Die Petersilie waschen und trockenschütteln. Die flüssige Butter mit dem Paprikapulver verrühren. Das Geflügel von innen und außen salzen und pfeffern und mit etwa der Hälfte der Paprikabutter ebenfalls von innen und außen bestreichen. Die Stubenküken mit Gemüse füllen, das restliche Gemüse beiseite stellen.
3. Bratschlauch nach Packungsanleitung vorbereiten. Das restliche Gemüse, Flügelknochen und Petersilie darin verteilen, die beiden Stubenküken daraufsetzen, mit Weißwein beträufeln, etwas Luft einpusten und verschließen. Auf einem Backblech im Ofen (Mitte) ca. 2 Std. garen.
4. Die kalte Butter klein würfeln. Kurz vor dem Servieren den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. Das Blech herausnehmen und den Bratschlauch vorsichtig aufschneiden. Die Stubenküken herausholen, Kräuter und Knochen entfernen. Den Ofen auf Grillfunktion stellen. Die Küken längs halbieren, das Rückgrat ausschneiden und das Fleisch mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech setzen. Mit der übrigen Paprikabutter einpinseln und in 3-5 Min. goldbraun übergrillen.
5. Die entstandene Bratflüssigkeit mit dem Gemüse in einen kleinen Topf geben, aufkochen und die kalte Butter einrühren. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken und mit Schnittlauch verfeinern. Die Stubenküken mit dem Gemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten und z.B. mit Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree servieren.