Schmorhähnchen mit Möhren

Fleisch-Gerichte » Hähnchen » Ganze Hähnchen

Zutaten (4 Personen)

» 1,2kg Hähnchen (Stück)
» 600g Möhre(n)
» 1 EL Öl
» 1/2 Bd. Majoran
» Salz & Pfeffer
» 150ml dunkles Bier
» 1 EL geh. Petersilie
» 125g ger. Schinkenwurst

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Hähnchen abbrausen, trockentupfen und in 6-8 Portionsstücke teilen. Möhren waschen, putzen, dabei etwas vom Grün stehen lassen. Wurst häuten und würfeln. Das Öl in einem Bräter erhitzen und die Hähnchenstücke darin bei starker Hitze rundum anbraten, danach herausnehmen. Möhren und Wurst im Bratfett andünsten. Den Majoran darauf verteilen. Ofen auf 180°C vorheizen.

2. Hähnchenteile ohne Bruststücke mit der Haut nach oben auf das Gemüse legen, mit Salz sowie Pfeffer würzen. Das Bier angießen und alles zugedeckt im vorgeheizten Ofen ca. 25min braten. Die Bruststücke würzen, zu den übrigen Hähnchenteilen legen und weitere 15min braten.

3. Hähnchenstücke, Möhren sowie Wurst mit dem Bratfond anrichten und mit Petersilie bestreuen. Dazu schmecken Salzkartoffeln.

Nährwerte: 670kcal/E65g/F40g/KH9g pro Portion

angelegt am: 20.08.2006 Rezept-Nr: 2137

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke