



RÖBER
GOURMETMARKT

Lieblingsrezept

von Frau Ziehe

Gewürz-Hähnchen

Zutaten:

1 Freiland Hähnchen (1,5 bis 2,5 kg)
6-8 Charlotten
3 Knoblauchzehen
8 Nelken
40 g frischen Ingwer
1 EL Paprika, edelsüß
Salz, Pfeffer a. d. Mühle
3 Lorbeerblätter
Butterschmalz zum Anbraten



Zubereitung:

Die Gewürze zu einer Paste (im Mörser) zerstoßen. Das Freiland-Hähnchen zerteilen (Brust, Keule, Flügel) und mit der Gewürzpaste bestreichen. Im Butterschmalz goldbraun von allen Seiten schön anbraten. Anschl. Vom Herd ziehen und ca. 10 min. nachziehen lassen. Mit heißem Wasser auffüllen bis das Fleisch knapp bedeckt ist und bei schwacher Hitze ca. 40-50 min. köcheln lassen.

Die reduzierte Sauce abschmecken und evtl. etwas abziehen. (andicken)

Viel Spaß beim Kochen, Essen und Genießen wünscht Ihnen Ihr Röber Gourmetmarkt!