

# Geschmortes Hähnchen mit Gemüse

Fleisch-Gerichte » Hähnchen » Ganze Hähnchen

## Zutaten (4 Personen)

- » 1 Hähnchen (Stück)
- » 500g Kartoffel(n)
- » 375g Möhre(n)
- » 2-3EL Öl
- » Salz & Pfeffer
- » 200ml Weißwein
- » 400g Staudensellerie
- » 1 Stiel Salbeiblatt (-blätter)
- » 2 eingelegte Peperoni
- » 75g schwarze Oliven
- » Zitronenscheibe(n)

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

11-15€



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

1. Hähnchen in 6-8 Stücke teilen. Kartoffeln und Möhren schälen, in längliche Stücke schneiden. Öl in einem Bräter erhitzen. Hähnchenteile darin anbraten. Kartoffeln und Möhren zufügen, kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Wein und 1/4l Wasser ablöschen. Bräter in den heißen Ofen geben, bei 175 °C ca. 30min schmoren.

2. Sellerie in Stücke schneiden, in kochendem Salzwasser ca. 5min garen. Salbei abzupfen. Peperoni in Ringe schneiden. Hähnchen mit 1/4l Wasser ablöschen. Vorbereitete Zutaten zufügen, alles weitere ca. 10min schmoren. Oliven unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Salbei und Zitrone garnieren.

Nährwerte: 570kcal/E47g/F29g/KH20g pro Portion

angelegt am: 29.10.2003

Rezept-Nr: 663

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