



Zutaten:

2 Stck. Hähnchen
 50 g Räucherspeck
 250 g Champignons
 1 Bd Petersilie
 125 g Sahne, sauer
 2 EL Gemüsebrühe
 125 ml Rotwein (z.B. Burgunder)
 1 Stck. Lorbeerblatt
 1 Stck. Zitrone(n)
 1 Stck. Zwiebel(n)
 1 Prise Estragon
 1 Prise Muskat, gerieben
 Salz
 Pfeffer
 1 Prise Thymian



PEUGEOT Pfeffermühle
Paris chocolat mit
justierbarem Mahlgrad



Rösle Zitronenpresse



Römertopf Jubiläums-Bräter
mittel



Römertopf Klassik groß



Römertopf Klassik Standard



Silit Geflügelschere Pollo

1

Den Römertopf mindestens 10 Minuten wässern.

2

Geflügel waschen, salzen, pfeffern, mit Zitronensaft beträufeln und in den Römertopf legen. Anschließend mit dünnen Speckscheiben bedecken.

3

Die Zwiebel enthäuten und in feine Würfel schneiden. Dann mit saurer Sahne und dem Wein vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit allen Kräutern und den Pilzen um die Hähnchen herum verteilen.

4

Den Römertopf schließen und in den noch kalten Backofen stellen. Bei etwa 180 Grad Umluft oder bei etwa 200 Grad Ober-/Unterhitze für 90 Minuten garen.

5

10 Minuten vorher die Speckscheiben entfernen und das Hähnchen im offenen Römertopf anbräunen. Die Sauce mit Salz, frisch gemahlenem, schwarzen Pfeffer aus der Pfeffermühle und Gemüsebrühe abschmecken. Als Beilage dazu passen hervorragend Kartoffelkroketten und grüner Salat.