



### 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



Römertopf Jubiläums-Bräter mittel



Römertopf Klassik Standard



Rösle Zitronenpresse



Römertopf Klassik groß



Silit Geflügelschere Pollo



GEFU Würfel- und Zwiebelschneider CUBICO

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.