Artikel vom 28.05.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 08:33 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/saftiges-sonntags-haehnchen-mit-ofengemuese

Saftiges Sonntags-Hähnchen mit Ofengemüse



Foto: Karin Schieban

Zutaten:

1 ganzes Hähnchen ohne Innereien (circa 1,3 kg)

1 EL Öl

1 EL Paprikapulver edelsüß

Salz

Pfeffer

2 Zwiebeln

4 Kartoffeln

4 Möhren

1 Pastinake

1 kleine Zucchini

1 Scheibe Knollensellerie

½ Bund Küchenkräuter

350 ml Gemüsebrühe

Zubereitung:

Das Hähnchen innen und außen kalt abspülen, trocken tupfen und rundum mit Öl einreiben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Den Römertopf wässern. Zwiebeln, Kartoffeln, Möhren, Pastinake, Zucchini und Sellerie in 1 bis 2 cm große Stücke schneiden. Das Gemüse sowie die Kräuter in den Römertopf geben, leicht salzen und pfeffern. Die Gemüsebrühe angießen. Das Hähnchen auf das Gemüsebett setzen und mit geschlossenem Deckel in den kalten Ofen stellen. Bei 220 °C Ober-/Unterhitze etwa eine Stunde garen.

Nach der Garzeit das Hähnchen ohne Deckel weitere 15 Minuten goldbraun backen. Nach Ende der Garzeit den Großteil des Gemüses aus der Form nehmen und als Beilage warmhalten. Einen kleinen Rest des Gemüses zusammen mit dem Sud fein pürieren – so entsteht eine natürliche, cremige Sauce ganz ohne Sahne.

Karin Schieban