

Hähnchen mit Zitrone im Römertopf

Geflügel

Römertopf wässern

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 75 Minuten

~ ½ Stunde

} 1½ Stunden

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Hähnchen	St.	2	
Butter	EL	2	
Weißwein	ml	600	
Zitronen unbehandelt	St.	2	
Petersilie (Bund)	St.	2	
Pfeffer, Salz etwas Hühnerbrühe			

VORBEREITEN:

1. Römertopf wässern.
2. Hähnchen waschen, abtrocknen, pfeffern und salzen.
3. Petersilie fein hacken.
4. Zitrone mehrfach mit einer Gabel einstechen.
5. Hähnchen mit Petersilie und Zitrone füllen.

ZUBEREITUNG:

1. Hähnchen in den Römertopf legen. Mit zerlassener Butter bestreichen und ca. 75 Minuten garen.
2. Soße evtl. mit der Hühnerbrühe verlängern.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

* Reis, Pommes frites, feine Gemüse, Salat.



Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.	190		75
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	210		75

Kcal pro Portion: 530

Trennkost: E

※ R-061.DOC