

LECKER HAHN UND LUSTIGER NEMO

Ein glückliches Huhn in Wein mit Kartoffelbrot (Siegerländer Reibekuchen)

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN HUHN

1 ganzes Hähnchen
6 EL Öl (Olive oder Raps)
½ TL Salz (je nach Geschmack auch mehr)
Frisch gemahlener Pfeffer
50g Butter
4 mittelgroße Möhren
3 rote Spitzpaprika
1 Stange Lauch
2 mittelgroße Zwiebeln
½ Bund Staudensellerie
½ L halbtrockener Weißwein

ZUBEREITUNG (im Backofen)

Das Hähnchen waschen und gut abtupfen, anschließend innen und außen salzen.

Öl in einen Bräter geben. Das Gemüse waschen und in großzügige Stücke schneiden, dann bunt gemischt mit in den Bräter geben. Das Hähnchen hineinbetten und kräftig pfeffern. Den Wein dazugeben und alles im vorgeheizten Ofen - nicht zugedeckt - bei (Ober-Unterhitze) 180-200 Grad ca. 50-60 Min garen lassen. Zwischendurch das Gemüse etwas wenden und die Butter hinzugeben.

ZUTATEN KARTOFFELBROT

800g geschälte und geriebene Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
1100g Weizenmehl
500ml lauwarmes Wasser
2 Päckchen Trockenhefe
1 Ei
1 EL Zucker
1 EL Salz

LECKER HAHN UND LUSTIGER NEMO

ZUBEREITUNG (im Backofen)

Die Kartoffeln schälen und klein reiben. Die Zutaten gut vermischen, in eine gefettete Kastenform geben und bei 50°C im Backofen (Ober- Unterhitze) ca. 30 Minuten gehen lassen. Dann den Ofen auf 175°C stellen und das Brot ca. 1 Stunde backen. Nach 15 Minuten den Teig in der Länge leicht einschneiden.

Zubereitung im Backes:

Die Zutaten gut vermischen und bei Raumtemperatur ca.1 Stunde gehen lassen.

Dann in den Ofen bei ca. 200°C 1 Stunde lang backen. Nach 15 Minuten den Teig längs einschneiden.