

Ayam-Cemani-Huhn aus dem Dutch Oven

Rezept aus Mein schönes Land TV

Zutaten:

- 1 Perlhuhn, Fasan oder Ayam-Cemani-Huhn
- 6 Kartoffeln
- 3 Zwiebeln
- 2 rote Paprika
- 100 ml Öl
- 200 ml Wasser
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Öl und Wasser in den Dutch Oven geben. Das grob geschnittene Gemüse dazugeben. Obenauf das zerlegte, gesalzene und gepfefferte Huhn legen.

Mit dem Dutch-Oven-Deckel verschließen und ca. 60 Minuten in der heißen Kohlenglut auf dem Deckel garen. Vor dem Servieren das Huhn zerteilen. Besonders gut schmeckt dazu frisch gebackenes Brot.

Quelle: Mein schönes Land TV