

# Dijon-Hähnchen

## Poulet à la moutarde de Dijon



### Zutaten für vier Personen:

1 frisches Hähnchen  
Dijon-Senf  
4 Knoblauchzehen  
2 größere Karotten  
1 kleinerer Lauch  
1 Gemüsezwiebel  
1 EL Tomatenmark  
8 schwarze Oliven  
1-2 EL Olivenöl  
75 ml trockener Weißwein  
150-200 ml Hühnerbrühe  
250 g Champignons

### Gewürzmischung für Hähnchen:

2 TL Salz  
2 TL Zucker  
2 TL Oregano  
2 TL Thymian  
2 TL Cayennefeffer  
2 TL Paprika Rosen scharf  
2 TL Pfeffer aus der Mühle

1. Backofen auf 200° vorheizen.
2. Karotte schälen, Lauch putzen, beide schräg in Scheiben schneiden. Zwiebel in gefällige Abschnitte schneiden. Pilze säubern und in grobe Scheiben schneiden.
3. Alles Gemüse bis auf die Pilze in einer sehr großen Pfanne oder in einem Bräter zusammen mit 1 EL Tomatenmark anschwitzen, mit dem Weißwein ablöschen und die Hälfte der Hühnerbrühe angießen. Alles in einen Bräter geben, ein (Abstands-)Gitter auflegen.
4. Hähnchen dressieren. Innen und außen gut

- waschen und sorgfältig mit Küchentüchern trocknen. Das Hähnchen innen und außen mit der Gewürzmischung bestreuen und großzügig mit Dijon-Senf einstreichen. Die Knoblauchzehen ungeschält in die Öffnung stecken.
5. Das Hähnchen mit der Brustseite auf das Gitter legen und zunächst auf der einen Seite etwa 30 Minuten auf der mittleren Schiene garen. Gelegentlich mit Hühnerbrühe begießen.
  6. Hähnchen umdrehen und nochmals etwa 30 Minuten auf der anderen Seite garen. Immer wieder mal mit Hühnerbrühe begießen.

7. Etwa 15 Minuten vor dem Ende der Garzeit die Pilze zugeben.

### Hinweise:

Wenn man kein Gitter hat, das Hähnchen einfach auf das Gemüse legen.

Geflügel muss immer vollständig durchgegart sein. Bei einem größeren Hähnchen eventuell die Garzeit um 10 Minuten verlängern.

### Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 85 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, französisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 18.01.2023