# Gegrilltes Hähnchen mit Gemüse
# Poulet rôti avec ses legumes



Zutaten für 1-2 Personen:

1/2 Hähnchen
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Butter
1 Gemüsezwiebel
je 1/2 grüne, rote und gelbe Paprika
eine Handvoll Trauben
Hähnchengewürz (je 1/2 TL Salz, Zucker, Thymian, Oregano, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer, Rosenpaprika scharf)
Olivenöl
50-100 ml Hühnerbrühe

Zubereitung:

1. Halbes Hähnchen waschen, trocknen, gut salzen und pfeffern, mit flüssiger Butter bestreichen. Hähnchengewürz mischen und das halbe Hähnchen damit bestreuen.
2. In einer große Edelstahlpfanne oder einer backofengeeignete Form auf die Schnittseite legen und im Backofen bei 200° ca. 60 Minuten schmoren. Nach ca. 30 Minuten mit dem geputzten und grob geschnittenen Gemüse und den Trauben umlegen. Nach Bedarf 50-100 ml Hühnerbrühe zugießen.
3. Damit es nicht trocken wird, alle 15 Minuten mit Olivenöl einpinseln und mit der Sauce begießen.

Hinweise:
Das Bild zeigt das Ergebnis aus einem professionellen Hähnchengrill in Saint-Tropez gegenüber vom Place des Lices. Das beschriebene Rezept liefert eine Ersatzlösung, die nahe an das Original kommt.
Alternativ zu den Trauben kann man schwarze Oliven nehmen.



Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 75 min, Hauptspeisen, Fleisch, Huhn, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.01.2023

© 2023 Walter Reithmayer, München www.artedy.de