

## Aus dem Römertopf: Hähnchenschenkel mit Gemüse

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

75  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Hähnchenschnekel

2 Hähnchenschnekel  
2 Möhren  
400 g festkochende Kartoffeln  
1 Stange Lauch  
50 ml Gemüsebrühe  
50 ml Weißwein  
1/2 Bund Petersilie  
2 Teelöffel Paprika edelsüß  
Salz, Pfeffer  
2 Esslöffel Öl

Kochen auf die traditionelle Art? Das funktioniert wunderbar bei Braten, Rouladen und deftigen Eintöpfen. Saftige Hähnchenschnekel kommen einem bei klassisch deutschen Gerichten vermutlich nicht als erstes in den Sinn. Wenn die Schlegel aber mit Suppengemüse im altbewährten Römertopf langsam vor sich hin garen dürfen, werden sie besonders zart - das wusste schon die Oma!

- 1 -

Römertopf mit kaltem Wasser befüllen und 30 Minuten

ruhen lassen.

- 2 -

Kartoffeln und Möhren schälen und würfeln. Lauch in Ringe schneiden. Wasser aus dem Römertopf abgießen und Topf mit Gemüse befüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen sowie mit Gemüsebrühe und Wein angießen.

- 3 -

Hähnchenschnekel unter fließendem Wasser abwaschen und trocken tupfen. Schenkel mit Öl einreiben und von allen Seiten mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen.

- 4 -

Hähnchenschnekel auf das Gemüse legen und den Römertopf mit dem Deckel verschließen. Backofen auf 200 °C einstellen und Hähnchenschnekel 1 Stunde garen.

- 5 -

Deckel abnehmen, Ofen auf Grillfunktion umstellen und ca. 15 Minuten backen, bis die Haut braun und knusprig ist. Hähnchenschnekel mit Gemüse und Petersilie garnieren.