

Römertopf Hähnchen mediterran mit Wellant Äpfeln



PORTIONEN
3 Portionen



VORBEREITUNGSZEIT
23 Min



KOCHZEIT
1 Stunde 30 Min



GESAMTZEIT
1 Stunde 53 Min



- 1 Hähnchen (ca. 1200g)
- 1 Marinade (Marinade de Provence)
- 1 Zwiebel (in grobe Stücke geschnitten)
- 1 Apfel (Sorte Wellant, geschält und in grobe Stücke geschnitten)

- 1** Den Römertopf mindestens ⏱ 15 Minutes vor der Verwendung wässern.
- 2** Das Hähnchen in der Römertopf legen und mit der Marinade rundherum bestreichen.



- 3 Die Zwiebel und die Äpfel um das Huhn legen. Ein Stück Apfel in das Huhn schieben.



- 4 Den Römertopf schließen und in den kalten Backofen stellen. Das Hähnchen bei 200°C ca. 1 1/2 Stunden und 30 Minuten garen.