



# Ofenpoulet

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	45 Min.
Portionen	4
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

auf Gemüsebeet gebacken

## Poulet

---

1 Poulet (ca. 1.3 kg)  
etwas Salz  
etwas Pfeffer

## Gemüse

---

8 kleine festkochende  
Kartoffeln  
4 Rüebli  
3 Pastinaken  
3 Schalotten  
200 ml Weisswein  
etwas Olivenöl  
1 TL Salz

## Poulet

---

Poulet mit Salz und Pfeffer würzen und in die Porzellanform legen.

## Gemüse

---

Gemüse rüsten, in ca. 3 cm grosse Stücke schneiden. Gemüsestücke und restliche Zutaten um das Poulet herum verteilen.





## Garen

---

Garraum mit Heissluft mit Beschwaden auf 200 °C vorheizen.

Poulet in der Porzellanform auf einem Gitterrost auf der mittleren Auflage 45 Minuten garen.

## Anrichten

---

Gemüse zum Poulet servieren.

## Garschritte

---

**Garraum auf 200 °C mit Heissluft mit Beschwaden (vor)heizen**

**Vorheizen beendet. Gargut einschieben.**

**Heissluft mit Beschwaden 200 °C während 45 Min.**

## Tipps

---

Poulet ist gar, wenn der austretende Saft hell und klar ist.

## Zubehör

---

Porzellanform mit ca. 3 l Volumen

Gitterrost

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am

26.01.2022

