



Schmorhuhn aus dem Ofen, mit Pilzen, Schalotten und Kartoffeln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 1:15 h
- **Fertig in** 1:40 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '100', 'cook_time' : '1:15 h', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : " } });
```

Gut vorzubereiten, aromatisch, knusprig, voller Röstaromen

Zutaten

- 1 frische Poularde, ca. 1600 g schwer, küchenfertig
- (Geht auch mit 2 Hähnchen)
- 1 Gläschen brauner Geflügelfond oder Hühnerbrühe
- 250 g gleichmäßig große Schalotten, geschält
- 400 g Pilze geputzt wie:
- Steinchampignons, Schafspilze, Pfifferlinge etc. nach Angebot und Marktlage
- 25 Kartoffelspalten (Wedges Potatos)
- 1- 2 Zweige Thymian und Rosmarin, 1 gedrückte Knoblauchzehe zum mit braten
- Etwas Balsamico
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Rosenpaprika

Zubereitungsart

Schritt1

Das Huhn zunächst unter fließendem Wasser waschen. Wieder trocken tupfen, innen und außen gut würzen.

Schritt2

In einem ausreichend großen Bratentopf oder Bräter zunächst die Kartoffelspalten in etwas Speiseöl anbraten, mit Salz und Paprika würzen. Das Huhn obenauf legen und bei 180 ° C für 30 min. in die unterste Schiene des Backofens schieben.

Schritt3

Danach die Schalotten zufügen, ca. 15 min. mit braten.

Schritt4

Knoblauch und die Kräuter Zweige zufügen und mit dem Geflügelfond aufgießen. Ca. 30 min. weiter braten, immer wieder mit dem Bratensaft begießen.

Schritt5

Danach zwischen Brüsten und Keulen prüfen, die Brust rosa - saftig halten, die Keulen ev. etwas länger braten.

Schritt6

Die vorbereiteten Pilze 10 min. vor dem Servieren mit den Schalotten Würfeln anschwitzen, würzen, 3 - 4 min. braten, schmoren.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Die Kartoffeln mit den Schalotten anrichten, den Bratenfond mit etwas Balsamico einkochen.

Schritt9

Die Hühnerbrust in Scheiben obenauf anrichten, etwas frisch gemahlener Pfeffer darüber geben und die an geschwenkten Pilze aufteilen.

Schritt10

Etwas lecker reduzierten Bratenfond drum herum gießen.

Rezeptart: Geflügel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schmorhuhn-aus-dem-ofen-mit-pilzen-schalotten-und-kartoffeln/>