

# Vierländer Huhn aus dem Rohr mit jungem Gemüse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Traditionell, nach „alter Väter Sitte“, unverfälscht, beliebt wie eh und je, köstlich

## Zutaten

- 1,2 - 1,4 kg frische Mastpoularde, küchenfertig
- 300 g Röstgemüse, zu gleichen Teilen aus: Zwiebeln, Möhren, Sellerie
- 250 ml trockener Weißwein
- 2 El Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Vierländer Gemüseauswahl:
- 8 Stück gleichmäßig große Fingerkarotten, geputzt mit etwas Grün
- 8 Stück junger Frühlingslauch, geputzt, gestutzt
- 8 Stangen weißer Spargel, geschält, gestutzt
- 8 Stangen grüner Spargel, geschält, gestutzt
- 2 El Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst das Back Rohr auf 200 ° C vorheizen, das Huhn unter fließendem Wasser waschen, Lungen- und Nierenreste entfernen.

### Schritt2

Die Keulen mit Küchengarn zusammen binden und hinter den Flügeln zusammen knoten. (Damit die Brust schön hervor tritt)

### **Schritt3**

Innen und außen salzen und pfeffern und mit Öl einreiben.

### **Schritt4**

### **Schritt5**

Das Röstgemüse in einem ausreichend großen Bräter anbraten, mit etwas Wasser und dem Weißwein angießen.

### **Schritt6**

Das Huhn auf den Keulen drauf setzen und für insgesamt 60 min. ins Rohr schieben. Nach 20 min. auf die andere Keulenseite wenden und den Ofen auf 150 ° C zurück schalten.

### **Schritt7**

Den Rest der Brat Zeit mit der Brust nach oben zu Ende braten; zwischen durch immer wieder mit dem Bratenfond begießen.

### **Schritt8**

In der Zwischenzeit das vorbereitet Gemüse nacheinander in kochendem Salzwasser "bissfest" blanchieren, kurz mit kaltem Wasser abschrecken und gut ablaufen lassen.

### **Schritt9**

Kurz vor dem Servieren in Nussbutter schwenken, salzen, pfeffern und mit einem Strich geriebener Muskatnuss würzen.

### **Schritt10**

Das Huhn aus dem Bräter nehmen, es sollte kein Blut mehr heraus laufen. Den verbliebenen Bratenfond passieren, etwas entfetten und auf die benötigte Menge reduzieren; ev. leicht mit angerührter Speisestärke "sämig" binden.

### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt12**

Das Huhn in acht Teile tranchieren, d. h. die Keulen abnehmen die Ober von der Unterkeule trennen.

### **Schritt13**

Entlang des mittleren Brustknochens auslösen, jede Brust einmal schräg durchschneiden.

### **Schritt14**

Mit dem Gemüse auf vorgewärmten Tellern, jeweils Keule und Brust anrichten, mit der Geflügel Jus

umgießen.

### **Schritt15**

Dazu schmecken junge, gebutterte Kräuter Kartoffeln.

**Rezeptart:** Hamburgisch **Tags:** beliebt wie eh und je, unverfälscht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/vierlaender-huhn-aus-dem-rohr-mit-jungem-gemuese/>