

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/>