



Hähnchenschenkel und Gemüse aus dem Römertopf

Zutaten für zwei bis drei Personen:

4 Hähnchenschenkel	1 Stange Lauch
3 bis 4 gehäufte TL Hähnchengewürz	4 Schalotten (geschält)
2 Paprika	9 EL Olivenöl
6 mittelgroße Kartoffeln (geschält)	Salz, Pfeffer
2 Karotten (geschält)	200 ml Weißwein
½ Zucchini	1 guter Spritzer Zitrone
½ Knolle Fenchel	

Zubereitung:

1. Einen Tag zuvor mischt Ihr 5 EL Olivenöl mit dem Hähnchengewürz und etwas Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel zusammen. Anschließend Hähnchenschenkel unter kaltem Wasser abspülen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Dann mit der Marinade einpinseln und ab damit in den Kühlschrank.
2. Bevor es mit dem Gemüseschnibbeln losgeht, solltet Ihr Euren Römertopf wässern. D.h. Ihr legt Ober- und Unterseite des Römertopfes in Euer mit lauwarmem Wasser gefülltes Spülbecken (falls der Platz nicht reicht tut's auch die Badewanne) für etwa 20 Minuten. In dieser Zeit saugt sich Euer Römertopf mit Flüssigkeit voll, damit er diese während des Garprozess wieder abgeben kann.
3. In der Zwischenzeit könnt Ihr Euer Gemüse schnibbeln. Paprika, Zucchini und Karotten in dünne Stifte schneiden. Kartoffeln in größere Würfel und Fenchel in kleinere Würfel schneiden. Lauch in dünne Scheiben schneiden und die Schalotten vierteln.
4. Packt das ganze Gemüse in den gut gewässerten Römertopf und gebt 4 EL Olivenöl, Weißwein, Zitronensaft dazu, Salz und Pfeffer nach Gefühl. Legt die Hähnchenschenkel obendrauf.
5. Deckel drauf und ab damit in den Ofen für 70 Minuten bei 180°C. Vorsicht: Nicht vorheizen. Nach Ablauf der Zeit nehmt Ihr den Deckel ab und lasst den offenen Römertopf für weitere 20 bis 25 Minuten im Ofen brutzeln. So wird die Haut der Hähnchenschenkel schön knusprig.