

## Brathuhnstücke auf mediterranem Gemüse



Foto: Ulli Goschler

### Zubereitung:

Für die **Brathuhnstücke auf mediterranem Gemüse** das Huhn in Stücke zerteilen, mit Salz, Pfeffer und Paprika einreiben. Gemüse waschen und in Stücke schneiden. Das Gemüse mit Olivenöl vermischen und auf ein Backblech legen. Knoblauchknollen mit der Schale leicht andrücken und darunter mischen und salzen.

Die gewürzten Hühnerstücke darauf legen und alles mit der Hälfte der frisch gehackten Kräuter aromatisieren.

Nun im Combidampfgarer in 2 Garschritten langsam braten.

1. Schritt 50 % Feuchtigkeit und 150°C, Dauer 40 Minuten
2. Schritt 30 % Feuchtigkeit und 170°C, Dauer 40 Minuten

Kurz vor dem Servieren die restlichen Kräuter abzupfen oder klein hacken und unter das Gemüse mischen und die Brathuhnstücke auf dem Gemüse servieren.

### Tipp:

Als Alternative können Sie die **Brathuhnstücke auf mediterranem Gemüse** auch einfach im Backrohr oder im Römertopf zubereiten.

**Kochdauer:** 15 bis 30 min

**Schwierigkeit:** Hobby-Koch

**Menüart:** Hauptspeise

### Zutaten:

- 1 Stück Fenchelknolle (Erde)
- 1 Stück Zucchini (Erde)
- 1 Stück Melanzani (Erde)
- Olivenöl (Erde)
- 5 Stück Knoblauch (mit Schale) (Metall)
- Pfeffer (Metall)
- Salz (Wasser)
- 1 Stück Brathuhn (zerlegt) (Holz)
- 1 Stück Rosenpaprika (frisch) (Feuer)
- Rosmarin (frisch) (Feuer)
- Thymian (frisch) (Feuer)
- Basilikum (frisch) (Feuer)
- Oregano (frisch) (Feuer)