



# 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 gemahlene 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/>