

Brathähnchen

Zutaten

1 Hähnchen (1650 g)
1 kleine Zwiebel sehr klein gehackt
1 Bund Suppengemüse kleingeschnitten
2 EL Sojasoße
etwas Sweet-Chili Soße
1 Prise Chilipulver
2 EL Olivenöl
1 Msp. Sambal Oelek

1 Tasse Gemüsebrühe Instant
1 Schuss Rotwein

Paprikapulver
Curry
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel und Suppengemüse in eine Schüssel geben. Olivenöl, Sojasoße, Chilipulver, Sambal Oelek, Sweet-Chili Soße zugeben und gut untermischen, vielleicht noch ein wenig Salz zugeben und bereitstellen.

Hähnchen waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Curry würzen.

Gemüsebrühe anrühren und mit dem Rotwein in den Slow-Cooker geben. Erst das Gemüse hinzugeben, dann das Hähnchen oben auf legen. Den Slow-Cooker mit dem Deckel verschließen und das Gericht garen.

Erst am Schluss die Petersilie vom Suppengemüse über das Hähnchen streuen.

LOW	HIGH
4,5 Stunden	3 Stunden

Beilage

Französisches Baquette