



Safran-Hähnchen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Garzeit: 45 - 60 Minuten

Für 4 Portionen:

1,4 kg Hähnchenteile
1 Bund Koriander
1EL Paprikapulver
1EL Kreuzkümmel, gem.
1EL Salz
1EL Pfeffer
1TL Ras-el-hanout
2EL Zitronensaft frisch gepr.
2 Knoblauchzehen
1EL Safranfäden (ca. 0,1g)
250ml tr. Weißwein oder Hühnerbrühe
500g Karotten
2 Zwiebeln, gelb

Utensilien:

2 Schüsseln, Messer, 1 Bräter

Zubereitung:

- 1 Die Hähnchenteile waschen und trocken tupfen. Koriander fein hacken und mit Paprikapulver, Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer, Ras-el-hanout, gepressten Knoblauch und Zitronensaft verrühren und die Hähnchenteile damit einreiben.
- 2 Safran mit Wein mischen und ca. 10 Minuten stehen lassen, bis sich die Flüssigkeit orange färbt.
- 3 Karotten und Zwiebel schälen. Die Karotten in Scheiben schneiden und die Zwiebel achteln. Beides mit dem Safranwein in einen Bräter füllen, salzen und pfeffern und die marinierten Hähnchenteile nebeneinander in den Bräter oben auflegen.
- 4 Den Bräter in den Dampfgarer mit Backofenfunktion bei 180 °C (Heißluft Plus) und 60 % Feuchte für 20 Minuten geben.
- 5 Die Hähnchenteile einmal nach der Hälfte der Garzeit wenden.
- 6 Im zweiten Schritt das Gargut bei 160 °C (Heißluft Plus) und 20% Feuchte für 40 Minuten garen.

Tipp: Mit Fladenbrot oder Röstkartoffel servieren.

Einstellungen

Combigan:

1. Schritt: Heißluft Plus / Temperatur: 180 °C / 60 % Feuchte / Dauer: 20 Minuten
2. Schritt: Heißluft Plus / Temperatur: 160 °C / 20 % Feuchte / Dauer: 40 Minuten