



PÜLLEN'S HAHN, GESCHMORT

FÜR 3 PERSONEN

VORBEREITUNG: 20 MIN

KOCHZEIT: 120 MIN

ZUTATEN

1 PÜLLEN'S HAHN
1/2 SELLERIE
1 STANGE PORREE
2-3 MÖHREN
1/4 LITER MÜLLEN'S
WEISSWEIN
1/4 LITER HÜHNERBRÜHE
1 EL BUTTER
1 TL WEIZENMEHL
1 TL PAPRIKAPULVER
SALZ
PFEFFER

ZUBEREITUNG

1. Den Hahn abwaschen und trocken tupfen.
2. Das Suppengemüse putzen, gründlich waschen und in große Stücke schneiden.
3. Das Gemüse in einen Bräter legen, den Hahn mit Salz und Pfeffer rundum würzen und seitlich auf dem Gemüsebett platzieren.
4. Einen Teil der Brühe und des Weins angießen.
5. Bei 200°C (Umluft) 50 Minuten im geschlossenen Bräter garen. Die restliche Brühe und Wein hinzufügen und den Hahn wenden. Weitere 50 Minuten garen.
6. Butter, Mehl und Paprikapaste mischen. Den Hahn aus dem Bräter nehmen und mit der Paste bestreichen. Weitere 20 Minuten im Ofen bräunen.

TIPP: DAZU PASSEN HERVORRAGEND EIN FRISCHER SALAT UND SALZKARTOFFELN AUS DER SORTE ANNABELLE MIT KRÄUTERQUARK.

**Mehr Rezepte und Infos rund um
Püllen's Hofladen gibt es jetzt auch auf
Facebook und Instagram**

facebook.com/puellenshofladen



[@puellenshofladen](https://instagram.com/puellenshofladen)