



Ganzes Huhn aus dem Slowcooker - 3 Personen, 3 1/2 Stunden

1

Karotten schälen und die Enden kappen. Eventuell kürzen, damit sie in den Einsatz des Slow Cookers passen.

Stangensellerie waschen, putzen, zerteilen und die Stücke um oder zwischen die Karotten legen.

Zwiebel schälen, vierteln und neben dem anderen Gemüse platzieren.

Das Huhn kurz abspülen und trockentupfen.

2

Die Zitrone der Länge nach halbieren und eine Hälfte über dem Huhn auspressen. Saft mit der Innenseite der Zitronenhälfte oder den Händen gründlich einmassieren.

Zweite Hälfte der Zitrone mit dem Rosmarinweig in das Huhn geben. Aussen mit der Gewürzmischung und dem Salz einreiben.

Huhn auf das Gemüse legen, Deckel drauf und den Slow Cooker auf HIGH stellen.

3

Nach 3 Stunden das erste Mal die Kerntemperatur an der dicksten Stelle des Schenkels messen. Sie

ZUTATEN

- 4 dicke Karotten
- 1 kleiner Stangensellerie
- 1 große Zwiebel
- 1 Freilandhuhn, ca.1,2 Kilo schwer
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Rosmarinweig
- 2 EL Cajun-Gewürzmischung oder Brathendlgewürz
- 1/4 TL Salz
- 1 EL Butter

sollte 75 Grad oder mehr betragen. Wenn nicht, noch ein wenig länger garen.

4

Flugs das Huhn samt Gemüse aus dem Slow Cooker in eine flache Form verfrachten, ein nicht zu kleines Stück Butter darauf verteilen und unter dem auf höchster Stufe vorgeheizten Grill fünf Minuten bräunen. 10. Der ausgetretene Saft kann als Basis für eine Sauce verwendet werden oder man stippt ihn einfach mit ein bisschen Brot auf.



REZEPT - HÄHNCHEN CACCIATORE