



VAROMA BRAT- HÄHNCHEN

ZUTATEN

- 1 ganzes Hähnchen
- 1/2 Zitrone
- 1 Knoblauchzehe, halbiert
- 1 Stangensellerie, in Stücken
- 1/2 Zwiebel, in Stücken
- 30 g Honig
- 20 g Olivenöl
- 1 TL Zimt
- Salz, nach Geschmack
- 1 TL Paprikapulver
- Pfeffer, nach Geschmack
- 1,5 Liter Wasser

ZUBEREITUNG

- Das Hähncheninnere waschen und trocken tupfen. Mit Zitrone, Sellerie, Zwiebel und Knoblauch füllen.
- Für die Marinade: Honig, Öl und Gewürze in den Mixtopf geben und 20 sek/ Stufe 5 verrühren.
- Mit der Marinade das Hähnchen einpinseln und in den Varoma legen.
- Wasser in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und 70 Min/Varoma/Stufe 2 garen.
- Um eine goldbraune Haut zu bekommen, wird das Hähnchen anschliessend bei 180°C im Backofen 10-15 Minuten geröstet..

Genussmix.ch