

Hühnerbrühe aus gebratenen Hähnchen mit Ingwer

Cuisine: **English**
Food category: **Poultry**







Author: **Ondrej Vlcek**
Company: **Retigo**

Program steps


Preheating: 225 °C


1

 Hot air


 100

%


 Termination by time

 00:30


hh:mm

 210


°C


 70

%





2

 Combination


 50

%


 Termination by time

 01:30


hh:mm

 130

°C

 70

%



Ingredients - number of portions - 10		
Name	Value	Unit
chicken legs	10	pcs
onion	4	pcs
Carrot	6	pcs
celery sticks	6	pcs
garlic bulb cut in half	1	pcs
ginger root, peeled and finely chopped	40	g
Salt	5	g
4 tble spoons Olive Oil	30	ml
water	2.5	l

Nutrition and allergens	
Allergens: 9 Minerals: Ca, Co, Cr, Cu, F, Fe, I, K, Mg, Mn, Na, P, Se, Zn Vitamins: A, B, C, E, K, Kyselina listová	
Nutritional value of one portion	Value
Energy	3.2 kJ
Carbohydrate	0.7 g
Fat	0 g
Protein	0.1 g
Water	0 g

Directions

Verwenden Sie einen tiefen beschichteten oder emaillierten GN-Behälter. Heizen Sie ihn im Kombidämpfer vor, geben Sie dann etwas Öl und die Hähnchenschenkel hinzu. Braten Sie das Fleisch ein paar Minuten lang an und wenden Sie die Schenkel anschließend. Geben Sie nach etwa 10 Minuten das gesamte Gemüse hinzu und braten Sie alles weitere 20 Minuten. Das Gemüse und Fleisch sollte im Anschluss eine schöne goldbraune Farbe haben. Fügen Sie anschließend Wasser und Salz hinzu und lassen Sie alles für anderthalb Stunden bei 130 °C im Kombidampfmodus schmoren.

Am Ende sollte eine goldfarbene Brühe entstehen. Passieren Sie diese durch ein Sieb, danach abschmecken und nach Belieben servieren.

Recommended accessories



Enameled GN
container