

# 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<br>Minerals: Ca, Co, Cr, Cu, F, Fe, I, K, Mg, Mn, Na, P, Se,<br>Sodium: 38758 mg, Zn<br>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