



# Hahn im Römertopf

## Zutaten für 4 Portionen

Für die Marinade:

4 EL Sesamöl

1-2 EL Sojasauce,

Salz und schwarzer Pfeffer

Paprika süß

Nach Belieben:

Je ½ TL Oregano und Basilikum  
getrocknet

Für den Sud:

2 Schalottenzwiebeln

5-6 Knoblauchzehen

2 Äpfel

1 unbehandelte Limette

1 Chilischote

2 Tomaten

2 Lorbeerblätter

mehrere frische Basilikum- oder  
Oreganostengel

150 ml trockener Sherry und Weißwein.

Zum Bestreichen:

30 g flüssige Butter

Salz

Römertopf vorab 2 Std. wässern.

**1.** Den Backofen auf 190° vorheizen.  
Den Hahn waschen und trocken tupfen.  
Marinadenzutaten verquirlen. Die  
Schalotten und Knoblauchzehen schälen.

Knoblauch ganz lassen.

Die Schalotten, Äpfel, Limette, Chili und  
Tomaten in Scheiben schneiden. Je nach  
Schärfewunsch die Kerne der Chili vorher  
entfernen.

**2.** Bruderhahn mit der Marinade  
bepinseln. 2-3 Knoblauchzehen und  
3-4 Apfelscheiben ins Bruderhahn-  
Innere geben.

**3.** Auf den Boden des abgetropften  
Römertopfes die Apfel- und Zwiebel-  
scheiben legen, darüber 3 Scheibchen  
Limette, Chili, restliche Knoblauch-  
zehen und Lorbeerblätter dazugeben,  
den Hahn darauf legen.

**4.** Die Seiten mit klein geschnittenen  
Tomaten ausfüllen, Lorbeer und die  
Oreganostengel dazwischen geben.  
Mit Sherry oder Weißwein leicht  
angeben. Den Deckel auflegen. Den  
Römertopf auf die untere Schiene des  
Backofens geben und die Temperatur  
des Backofens auf 150° reduzieren.  
Bruderhahn 2,5 Std. garen lassen. In  
letzten 15 Min. den Topf öffnen und  
den Hahn mit Butter und Salz  
bestreichen, damit er eine schöne  
braune Kruste bekommt.  
Dazu passt cremige Maispolenta oder  
Cous Cous.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten plus  
2,5 Std. Bratzeit