

Informationen zur Sendung vom 19.08.2025

Zitronenhuhn aus dem Römertopf

Von Ulla Scholz

Zutaten (4 Personen)

1 Hähnchen (ca. 1200 g)
2 Bio-Zitronen
3 mittelgroße Zwiebeln
1 – 2 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl
100 ml Weißwein
Paprikapulver
Frische Kräuter wie Thymian, Salbei oder
Rosmarin
1 – 2 TL Kartoffelstärke zum Abbinden
Salz
Prise Zucker
Pfeffer

Außerdem

2 Handvoll Rucola

Zubereitung

Den Römertopf und den Deckel vor dem Gebrauch eine Stunde wässern.

Das Huhn von innen und außen mit Salz, Pfeffer und Rosenpaprika würzen. Zwiebeln und Knoblauch schälen, dann in grobe Stücke schneiden. Die Zitronen waschen, jeweils halbieren und die Stücke dritteln. Drei Stücke und etwas frischen Thymian in den Bauch stopfen.

Die Zwiebel- und Knoblauchstücke auf dem Boden des Tontopfes verteilen und mit Thymian und restlichen Zitronenschnitzen würzen. Das Huhn auflegen und mit Olivenöl beträufeln. Den Deckel aufsetzen und den Topf in den kalten Ofen geben. Die Temperatur auf 180 Grad Umluft einstellen und circa eineinhalb Stunden garen. Die letzten zehn Minuten ohne Deckel weiterbraten, damit sich eine knusprige Haut bilden kann.

Das Geflügel aus dem Topf heben. Die Zitronenstücke heraussuchen und zur Seite legen. Den Fond mit den Gemüsestücken in ein Sieb füllen und in einem Topf auffangen. Mit dem Weißwein aufkochen, danach mit etwas Kartoffelstärke abbinden und noch einmal mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Die Zitronenschnitze in die Sauce geben.

Anrichten

Das gebratene Huhn vierteln und auf Rucola-Salat anrichten. Mit Sauce und gebratenen Zitronen begießen.

Informationen zur Sendung vom 19.08.2025

Zitronenhuhn aus dem Römertopf

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Kommt der Römertopf aus Rom?

Der Begriff Römertopf geht nicht auf die alten Römer zurück – er ist nach seiner Herstellerfirma benannt. Es gibt auch andere Produzenten, die solche Tontöpfe vertreiben. Es verhält sich beim Römertopf ähnlich wie bei der Bezeichnung für das Papiertaschentuch. Der Markenname ist im Sprachgebrauch zur Gattungsbezeichnung geworden.

Ein Tontopf macht Karriere

In den 1970er Jahren galt der Römertopf als Alleskönner. Die Generation 60 plus hat mit ihm die ersten Kocherfahrungen gesammelt. Bratenstücke, Brote, Marmeladen, Eintöpfe und sogar Soufflés wurden darin zubereitet. In Studentenwohngemeinschaften war er damals im Dauereinsatz. Er stand für preiswerte, leckere Gerichte, die bei entsprechender Topfgröße auch viele Personen satt machten.

Der Backofen wird nicht vorgeheizt

Da Ton keine plötzlichen Temperaturschwankungen verträgt und als Folge zerspringt, wird der Topf im Backofen langsam erwärmt. Auch am Ende des Garprozesses beachten, dass der heiße Tontopf nicht auf einer kalten Metall-, Stein- oder Glasfläche abgestellt wird. Auch so kann er Schaden nehmen. Gesäubert wird er später immer nur mit Bürste und heißem Wasser, damit er beim nächsten Kochen erneut Feuchtigkeit aufnehmen und abgeben kann. Das ist sein Geheimnis – damit Speisen aus dem Römertopf so saftig und zart werden.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!