

Hier ein Rezept-Vorschlag von unserer Kundin Anette Ebisch:

## **Hähnchenfrikassee Marseillaise aus dem Römertopf**

### **Zutaten für ca. 4 Personen:**

1 Hahn  
2 Knoblauchzehen  
1 kleines Stück Ingwer  
1 Tasse Brühe  
etwas Wein oder Orangensaft  
6 große Tomaten  
2 Paprika oder Möhren oder Kohlrabi oder anderes Gemüse  
1/2 Zitrone  
Salz  
Pfeffer  
Majoran

### **Zubereitung:**

Alles im Römertopf bei 200 Grad ca. 2 Stunden garen.

Den Hahn aus dem Römertopf nehmen und Fleisch von den Knochen lösen.  
Dann das Gemüse in einen Topf geben, das abgezupfte Fleisch dazugeben mit dem andickten Bratensaft mischen.  
Dazu gab es Reis!

Es war sooo lecker!