



Besser essen.  
Besser leben.

# Brathähnchen

👤 4 Personen ⌚ 20 Minuten ⏳ 25 Minuten 🍲 normal

## Zutaten

- 1 Stck. Brathähnchen
- 12 Stck. Kartoffeln
- 3 Stck. [Möhre](#)
- 1 Stck. [Zwiebel](#)
- 1 Stck. [Knoblauchzehe](#)
- 200 ml Schlagsahne
- 1 Prise AMC Intenso oder Paprikapulver
- 1 Prise AMC Pepper Trio, alternativ Pfeffer
- 1 Prise AMC Pure Gewürz



## Tipp

Sollte das Brathähnchen mehr als 1,2 KG wiegen, dann sollte der Audiotherm bei Stufe 1 auf 20 Minuten eingestellt sein. Sollte das Brathähnchen noch schwerer als 1,2 KG sein, dann auf 25 Minuten einstellen!

## Zubereitung

### Brathähnchen

1. Den 4,5 Liter Topf auf die Navigeno stellen. Anschließend die Navigeno auf Stufe "A" stellen und den Audiotherm auf das Fleischsymbol drehen. In der Zwischenzeit das Brathähnchen gut würzen.
2. Sobald der Topf heiss ist, das Brathähnchen hineinlegen und gut andrücken. Anschließend den Topf in den Servierdeckel stellen und die Navigeno überkopf auf den Topf legen. Danach die Navigeno auf Stufe 1 drehen und den Audiotherm auf 15 Minuten einstellen.
3. Sobald die 15 Minuten abgelaufen sind, die Navigeno auf Stufe 2 drehen und den Audiotherm auf 5 Minuten einstellen.

### Kartoffeln

4. Ein halbes Glas Wasser in den Topf geben und die ganzen Kartoffeln hineingeben. Anschließend den Topf mit dem Secuquick verschließen. Den Herd auf die höchste Stufe schalten. Danach den Audiotherm auf 10 Minuten einstellen und auf das "Turbofenster" drehen. Sobald der Audiotherm ein Minus zeigt, den Herd auf die Hälfte runterstellen und einmal auf den Audiotherm drücken. Sobald die 10 Minuten abgelaufen sind den Topf vom Herd nehmen und für 5 Minuten stehen lassen. Anschließend kann der Druck abgelassen werden.

### Soße

5. Möhen, Zwiebeln und Knoblauch mit dem Quickcut zerkleinern und in den kalten Topf geben. Anschließend den Herd auf die höchste Stufe schalten und den Audiotherm auf das Fleischsymbol drehen. Sobald das Fleischsymbol erreicht ist alles gut durchmischen und die Schlagsahne hinzugeben und auf leichter Herdstufe köcheln lassen.

## Verwendete Produkte

---



Quick Cut



Topf 20cm 4.5l



Secuquick softline 20cm



Topf 20cm 2.3l



Sauteuse 20cm, 2.1l



Navigenio