



you are what you create.



REZEPTSERVICE

Bildnummer: 12548119

Rezeptnummer: R1165680

Brathähnchen mit Apfel-Birnen-Glasur
(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 35 min

Garzeit ca.: 1 h 20 min

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

1 Bio Hähnchen, ca. 1,6 kg küchenfertig, ohne Innereien
Meersalz
Pfeffer, aus der Mühle
1 Bio Zitrone
2 Äpfel
3 Birnen, z. B. Abate Fetel
2 Zwiebeln
1 TL getrockneter Beifuß
1 TL gemahlener Kümmel
2 Zweige Thymian
2 EL Olivenöl
200 ml Geflügelbrühe
100 ml Weißwein
100 ml Birkensaft
3 EL Apfelmus, ungesüßt
1 Lorbeerblatt
1 El Dijonsenf

Die Rezepte sind Vorlagen, welche nach bestem Wissen und Gewissen angefertigt wurden. Für das Gelingen der Gerichte kann keine Haftung übernommen werden.



you are what you create.

Zubereitung:

Das Hähnchen innen und außen kalt waschen, trocken tupfen und innen und außen kräftig salzen. Den Backofen auf 165°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Zitrone waschen und in Stücke schneiden. Die Äpfel und Birnen waschen, vierteln und entkernen. Die Zwiebel schälen und ebenso würfeln. Die Würfel von einem Apfel und einer Zwiebel zusammen mit der Zitrone, dem Beifuß und dem Kümmel in einer Schüssel mischen. Den Thymian waschen, trocken schütteln und hinzufügen.

Das Huhn mit der Mischung füllen, verschnüren und dressieren. In einen tiefen, großen Bräter legen. Restliche Äpfel, Birnen und Zwiebelwürfel in den Bräter legen und alles mit dem Olivenöl beträufeln. 100 ml Brühe angießen und das Hähnchen mit der Brust nach unten in den Ofen schieben.

Für 30 Minuten darin lassen, kurz herausheben, restliche Brühe, Weißwein, Birkensaft, Apfelmus, Lorbeerblatt und Dijonsenf hinzufügen und alles miteinander verrühren. Das Hähnchen mit der Brust nach oben wieder einlegen und mit dem Sud bepinseln. Weitere 35 Minuten darin lassen dabei nach 15 Minuten nochmal mit dem Sud bepinseln.

Nun den Ofen auf 190°C Oberhitze stellen und das Hähnchen auf die unterste Schiene geben. Weitere 15 Minuten darin lassen und nochmals alle 5 Minuten mit dem Sud übergießen.

Am Ende das Hähnchen aus dem Ofen nehmen und am Tisch aus dem Bräter servieren.

Die Rezepte sind Vorlagen, welche nach bestem Wissen und Gewissen angefertigt wurden. Für das Gelingen der Gerichte kann keine Haftung übernommen werden.