

Kochen mit KÖPFchen

unsere Rezepte mit Zutaten aus unserem Hofladen



Festtags-Hähnchen

Zutaten

Zubereitung

für das Hähnchen:

- 2 -2,5 kg Hähnchen*
- Küchengarn
- 2 kleine saure Äpfel geschält
- 1 weiße Zwiebel*
- 4 EL Rapsöl
- je 1 TL Zimt, Nelken, Majoran
- ½ TL Salz
- ¼ TL Pfeffer
- 3 Zweige Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 3 Sternanise

für den Sud:

- 3 Karotten
- ein Stück Sellerie (4cm)
- ½ Bund Petersilie
- 3 weiße Zwiebeln*
- 2 kleine saure Äpfel geschält
- 1 Orange geschält
- 3 Lorbeerblätter
- 500 ml Hühnerbrühe*
- 50 g Butter*
- 3 EL Honig*

1. **[Hähnchen]** Füllung vorbereiten: Äpfel und Zwiebel in grobe Stücke schneiden, Rosmarin, Thymian und Sternanise bereitlegen
2. Marinade herstellen: Rapsöl mit Gewürzen in einer Tasse vermengen, Hähnchen von innen und außen damit einpinseln
3. Hähnchen gründlich waschen und abtupfen (Küchenhygiene beachten) von innen und außen mit der Marinade einpinseln
4. Äpfel, Zwiebeln, Rosmarin, Thymian und Sternanise in das Hähnchen geben, dieses mit der Brustseite nach oben auf einem tiefen Backblech platzieren und die Keulen zusammenbinden, dass der Inhalt nicht mehr herausfallen kann
5. **[Sud]** Karotten, Sellerie, Petersilie, Zwiebeln, Äpfel und Orangen in grobe Stücke schneiden und um das Hähnchen verteilen; mit Hühnerbrühe aufgießen und die Lorbeerblätter zugeben
6. **[Fertigstellung]** Hähnchen im Backofen bei 180 C° Umluft mindestens 90 min braten lassen
7. Butter zerlassen und den Honig hinzugeben
8. In den letzten 20 Minuten der Garzeit des Hähnchens 3-4-mal mit der Butter-Honig Masse bestreichen bis sie komplett aufgebraucht ist.
9. Nach der Garzeit das Hähnchen vom Backblech nehmen, die Lorbeerblätter entfernen und den restlichen Sud mit Gemüse fein pürieren, ggf. mit Wasser verflüssigen.
10. Küchengarn am Hähnchens entfernen, aufschneiden (Sternanise, Thymian, Rosmarin entfernen) und mit der Soße und nach Geschmack mit der Füllung servieren.

Tipp: Die Hauptzutaten findet ihr bei uns im Hofladen in bester Qualität.