



## Orangen-Hähnchen

### Zutaten

#### (für 4 Personen):

- 1 Hähnchen
- 4 Knoblauchzehen
- 4 Zweige Thymian
- 4 Zweige Rosmarin
- 2 Zwiebeln
- 4 EL Öl
- 100 ml Weißwein
- 3 Orangen
- 100 g getrocknete Cranberries
- 150 g getrocknete Feigen
- 1 TL Zimt
- 250 ml Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Honig
- 1 kg Kartoffeln



### Nährwerte:

Pro Portion ca. 901 kcal, 28 g Fett, 89 g Kohlenhydrate, 57 g Eiweiß

### Zubereitungszeit:

circa 75 Minuten



## Orangen-Hähnchen

### Zubereitung:

1. Zuerst die Zwiebeln schälen und klein schneiden. Zusammen mit dem Knoblauch und der Hälfte der Kräuter in 2 EL Öl anrösten.



2. Dann mit Weißwein ablöschen.



3. Jetzt die Orangen waschen und in Stücke schneiden und mit den Cranberries, den Feigen sowie dem Zimt und der Brühe in der Pfanne aufkochen.





## Orangen-Hähnchen

4. Das Hähnchen mit den restlichen Kräutern füllen und von außen salzen.



5. Dann das Hähnchen mit der Fruchtmischung in eine Auflaufform geben und rundherum mit einer Mischung aus Honig und 2 EL Öl bestreichen.



6. Anschließend das Orangen-Hähnchen bei 180 Grad circa 1 Stunde im Ofen garen. Dabei mehrmals mit der Honig-Öl-Mischung einpinseln. Nebenbei die Kartoffeln garen.



7. Zum Schluss das Orangen-Hähnchen mit den Kartoffeln zusammen

## Orangen-Hähnchen

anrichten und genießen!



Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

**D**  
Schlupf

**D**  
Aufzucht

**D**  
Verarbeitung

### Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf [www.deutsches-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)