

Ganzes Hähnchen mit Äpfeln, Maronen und Kartoffeln

Zutaten **(für 4 Personen):**

1 Hähnchen
600 ml Geflügelfond
400 ml Weißwein
4 EL Butter
Salbei
800 g Kartoffeln
500 g Äpfel
3 Zwiebeln
400 g Maronen (geschält und gegart)
Salz und Pfeffer



Nährwerte:

Pro Portion ca. 437 kcal, 28 g Fett, 11 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß (Diese Information findet ihr, wenn ihr im Ordner des jeweiligen Rezepts die Worddatei "Blogbeitrag" öffnet. Dort müsste sie ganz unten stehen. Schreibt mir, sollte dies nicht der Fall sein).

Zubereitungszeit:

circa 90 Minuten (davon 60 Minuten Garzeit im Ofen)

Ganzes Hähnchen mit Äpfeln, Maronen und Kartoffeln

Zubereitung:

1. Zuerst das Hähnchen in einen Bräter legen. Dann Geflügelfond und Weißwein angießen.



2. Als nächstes die Butter schmelzen und den Salbei darin für ein paar Minuten ziehen lassen.



3. Anschließend das Hähnchen mit der Hälfte der Salbeibutter bestreichen und 30 Minuten bei 180 Grad im Ofen garen.



Ganzes Hähnchen mit Äpfeln, Maronen und Kartoffeln

4. In der Zwischenzeit die Kartoffeln waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Die Zwiebeln schälen und ebenfalls in Spalten schneiden. Kartoffeln, Äpfel und Zwiebeln zusammen mit den Maronen in den Bräter geben.



5. Das ganze Hähnchen mit der restlichen Salbeibutter bestreichen und alles für weitere 30 Minuten in den Ofen schieben. Abschließend alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und genießen.



Ganzes Hähnchen mit Äpfeln, Maronen und Kartoffeln



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**