

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. 993 kcal, 30 g Fett, 77 g Kohlenhydrate, 55 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 90 Minuten (davon 60 Minuten Garzeit im Ofen)



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.





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.







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-geflügel.de**