

Rezept

Apfelhuhn

Ein Rezept von Apfelhuhn, am 20.03.2023

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 2 Hähnchenbrustfilets (je etwa 150 g), möglichst mit Haut | 4 Hähnchenschenkel (je etwa 250 g) |
| 300 g Knollensellerie | 1 Zwiebel |
| 1 kleines Bund Thymian | 1 säuerlicher Apfel (z. B. Boskop) |
| Meersalz | 50 g Mehl |
| 150 ml Hühnerbrühe | 3 EL Öl |
| frisch gemahlener schwarzer Pfeffer | 1/2 l Cidre (oder auch Hühnerbrühe) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 615 kcal

Zubereitung

1. Die Hähnchenbrustfilets mit dem Messer quer halbieren und die Hähnchenschenkel im Gelenk teilen. Das geht ganz leicht – man findet die richtige Stelle, wenn man den Unterschenkel bewegt und mit den Fingern fühlt.

2. Die Zwiebel schälen und würfeln. Den Sellerie schälen und 1 cm groß würfeln. Den Apfel waschen und samt Schale vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel quer in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Thymian waschen und trocken schütteln.

3. Den Ofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Das Mehl mit 1/2 TL Salz mischen und die Hähnchenteile in einer Schüssel darin wenden, bis sie ganz bedeckt sind. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Hähnchenteile darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite in 2–3 Minuten goldbraun braten. Herausnehmen.

4. Zwiebel, Sellerie und Apfel im Bratsatz 2 Minuten andünsten, in eine ofenfeste Form umfüllen und die Schenkel drauflegen. Thymianzweige darübergeben und die Brustteile darauflegen. Brühe und Cidre dazugeben, salzen und pfeffern und auf den Boden des heißen Ofens stellen. Darin 30 Minuten zugedeckt garen.

5. Den Ofen auf 250 °C (Umluft 220 °C) stellen und die Form herausnehmen. Die Hähnchenteile aus der Sauce holen, abtropfen lassen und auf ein Blech legen. Dieses 10 Minuten auf der obersten Schiene in den Ofen schieben, damit die Haut kross wird. Die Sauce abschmecken und mit dem Hähnchen und dem Gemüse servieren.