

Rezept

# Hähnchen mit Maronen

Ein Rezept von Hähnchen mit Maronen, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>200 g</b> Stangensellerie	<b>250 g</b> gegarte Maronen (vakuumverpackt)
<b>1</b> Apfel	<b>1 EL</b> Puderzucker
<b>100 g</b> Sahne	<b>1</b> Freilandhähnchen (etwa 1,8 kg)
Salz	Pfeffer
<b>1</b> Scheibe Toast	<b>3 EL</b> gehackte Petersilie
<b>1</b> Ei	<b>25 g</b> weiche Butter
<b>5</b> Zahnstocher	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 850 kcal

## Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Sellerie waschen, putzen und in 1/2 cm breite Streifen schneiden. Maronen grob würfeln. Apfel schälen und grob raspeln. Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren. Sellerie 3 Min. darin anbraten. Äpfel und Maronen zufügen, kurz mitbraten, mit Sahne ablöschen und beiseite stellen.
2. Hähnchen waschen, abtrocknen, salzen und pfeffern. Toast entrinden und zerbröseln. Mit Petersilie, Ei, Gemüse verrühren, salzen und pfeffern. Hähnchen damit füllen, zustecken und rundherum mit Butter bestreichen. Mit der Brustseite nach unten im offenen Bräter (unten, Umluft 180°) 30 Min. braten.
3. Hähnchen wenden und weitere 45-50 Min. offen bei 180° (Umluft 160°) goldbraun braten. Geflügel tranchieren, mit der Füllung anrichten und Bratenfond durch ein Sieb darüber gießen.