

Rezept

Hähnchen mit Orangen und Oliven

Ein Rezept von Hähnchen mit Orangen und Oliven, am 09.06.2026

Zutaten

1 küchenfertiges Brathähnchen (ca. 1,2 kg)	Salz
Pfeffer	3 Orangen
1/2 Bund Rosmarin	2 Lorbeerblätter (am besten frisch)
2 Zwiebeln	1 getrockneter Peperoncino
4 EL Olivenöl	100 ml trockener Marsala oder Weißwein
1 EL schwarze Oliven (am besten ohne Stein)	2 EL Orangenmarmelade

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

Zubereitung

1. Das Hähnchen in acht Stücke teilen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Orangen auspressen. Rosmarin und Lorbeer waschen. Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Peperoncino zerkrümeln.
2. Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen. Die Hähnchenstücke darin in zwei Portionen rundherum gut anbraten, wieder herausnehmen. Zwiebeln im Bratfett anbraten, Kräuter hinzufügen und mit dem Orangensaft und dem Marsala ablöschen. Salzen. Peperoncino, Oliven und Orangenmarmelade dazugeben.
3. Hähnchenstücke wieder in den Topf legen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 40 Min. schmoren.