

Rezept

Normannisches Hähnchen

Ein Rezept von Normannisches Hähnchen, am 10.06.2026

Zutaten

| | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 Poularde (etwa 1,4 kg) | Salz |
| Pfeffer | 3 Äpfel (z. B. Boskop) |
| 1 Zweig Rosmarin | 2 Orangen |
| 4 Schalotten | 3 EL Butter |
| 1/4 l Cidre (ersatzweise Apfelsaft) | 2 cl Calvados (nach Belieben) |
| 100 g saure Sahne | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Den Römertopf® wässern. Die Poularde waschen und abtrocknen. Innen und außen salzen und pfeffern. 1 Apfel und den Rosmarinweig in den Bauch legen. Orangen auspressen. Schalotten schälen und halbieren. 1 Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen, den Apfel in kleine Stücke schneiden.
2. Poularde in die Form geben, mit Schalotten und Apfelstücken umlegen. 2 EL Butter mit 1 Prise Salz leicht anbräunen, die Poularde damit bestreichen. Orangensaft und Cidre zugießen. Zugedeckt im Ofen bei 220° (Umluft 200°) 1 Std. 35 Min. garen.
3. Den dritten Apfel schälen und in dünne Spalten schneiden. In der restlichen Butter anbraten, mit Calvados ablöschen. Das Hähnchen tranchieren. Die Sahne unter den Bratensaft rühren. Die Poularde mit Sauce und Calvadosäpfeln servieren. Dazu passt Rosmarinreis.