

Rezept

Ofenhähnchen mit Wirsing-Haselnuss-Füllung

Ein Rezept von Ofenhähnchen mit Wirsing-Haselnuss-Füllung, am 24.02.2024

Zutaten

10 Zweige Thymian	1 Stange Lauch
700 g Kartoffeln	3 Möhren
Salz	7 EL Olivenöl
1 ganzes küchenfertiges Hähnchen (ca. 1,7 kg)	400 g Wirsing
90 g Haselnusskerne	1 Apfel
schwarzer Pfeffer	1 EL Gemüsebrühepulver

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 925 kcal, 54 g F, 71 g EW, 37 g KH

Zubereitung

1. Thymian abbrausen und trocken schütteln. Lauch putzen, waschen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Die Kartoffeln gründlich waschen und je nach Größe vierteln oder sechsteln. Möhren schälen, putzen, längs halbieren und in 4 cm lange Stücke schneiden. Das Gemüse in der Fettpfanne verteilen und mit etwas Salz, Thymian und 2 EL Öl mischen.
2. Den Backofen auf 250° vorheizen. Das Hähnchen waschen und trocken tupfen. Den Wirsing waschen, putzen und fein schneiden. Die Nüsse grob hacken. Den Apfel waschen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in feine Würfel schneiden.
3. Wirsing, Nüsse und Apfel mit ½ TL Salz und etwas Pfeffer mischen und in das Hähnchen füllen. Die Öffnung mit einem Zahnstocher verschließen. Das Hähnchen mit 3 EL Öl einpinseln und mit der Brustseite nach unten auf das Gemüse legen. Im heißen Ofen (unten) ca. 20 Min. backen.
4. Das Gemüsebrühepulver mit 400 ml heißem Wasser verrühren. Die Fettpfanne aus dem Ofen nehmen, das Hähnchen wenden und mit dem restlichen Öl einpinseln. Brühe angießen und das Hähnchen in weiteren ca. 30 Min. goldbraun backen.
5. Die Bratflüssigkeit nach Belieben durch ein Sieb in einen hohen Mixbecher abseihen und mit 8 Kartoffelspalten, etwas Möhre und Lauch pürieren. Die Sauce mit Pfeffer abschmecken. Das Hähnchen mit einer Geflügelschere teilen und mit Füllung, Gemüse und Sauce servieren.