

Rezept Hähnchen

Zutaten für 4 Personen:

1 frisches Maishähnchen
Salz
Pfeffer
1 kl. Glas Rotkohl
1 Apfel
250 g Gehacktes
125 ml Geflügelbrühe
150 ml süße Sahne

Zubereitung:

Das Hähnchen mit einer Mischung aus Salz, Pfeffer von innen und außen einreiben. Das Gehacktes fertig braten und den Apfel klein schneiden alles mit dem Rotkohl vermengen und das Hähnchen damit stopfen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Hähnchen in eine feuerfeste Form setzen, die Brühe aufgießen und den Deckel auflegen. Auf der unteren Schiene des heißen Backofens einschieben und ca. 1 1/2 Stunde garen.

15 Minuten vor dem Ende den Bratenfond abgießen, überschüssiges Fett abnehmen und Fond mit Gewürzen abschmecken und die halbsteif geschlagene Sahne unterziehen. Am besten mit Kroketten oder Pommes Frites zusammen servieren.

[Zurück zu den Geflügelrezepten](#)