

Maronen Hähnchen

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 1:15 h
- **Fertig in** 1:25 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '90', 'cook_time' : '1:15 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : " });
```

Maronen sind edle Esskastanien, die besonders im Herbst weit verbreitet sind. Zur Festtagszeit eignen sie sich hervorragend für kulinarische Delikatessen wie eine Cremesuppe, glasierte Gemüsebeilage, als Füllung für einen prächtigen Vogel oder einfach im Ofen geröstet.

Fernab von besonderen Anlässen wie Weihnachten eignet sich dieses Rezept für ein mit Maronen gefülltes Hähnchen im Backofen auch für jeden Tag. Es ist verhältnismäßig schnell zubereitet und das süßliche Aroma der Füllung harmoniert bestens mit dem würzigen Geschmack des zarten Geflügels.

Passend zum Herbst empfiehlt es sich, entweder Elster oder Boskop zu verwenden. Beide Apfelsorten sind leicht süß-säuerlich und geben viel Aroma ab. Durch ihre feine Struktur lassen sie sich zudem gut zerkochen.

Sollten nach der Zubereitung noch ein paar Esskastanien übrig sein, dann probieren Sie diesen Cappuccino. Ein Hochgenuss für die kalte Jahreszeit.

Zutaten

- 1 ganzes Hähnchen (ca. 1,5 kg schwer)
- 400 Gramm Maronen, frisch oder vakuumiert
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 60 g Markenbutter
- 1 Apfel säuerlich
- 2 Stangen Staudensellerie
- 3 Stängel frischer Majoran
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 EL Honig
- 400 ml brauner Geflügelfond
- 200 ml Weißwein trocken wie Chardonnay
- 150 g Crème Fraîche
- 1 EL Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Als Tipp: Sie können das Hähnchen im Bratschlauch garen. Dadurch bleibt es sehr zart, saftig und aromatisch. Außerdem bleibt der Ofen somit sauber.

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst das Hähnchen unter fließendem Wasser gründlich auswaschen, evtl. von den Innereien befreien. Trocken laufen lassen, abtupfen und innen mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt2

Maronen grob würfeln und die Hälfte mit den Zwiebeln und dem Knoblauch kurz anschwitzen. Dann den Sellerie dazugeben.

Schritt3

Die Füllung mit Honig, Majoran, Salz und Pfeffer würzen. Apfelstücke unterheben und das Hähnchen damit befüllen.

Schritt4

Evtl. mit Zahnstochern zustecken. Flügel und Unterschenkel mit Küchengarn fest am Hähnchenkörper binden und äußerlich würzen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen, mit Umluft genügen 160 ° C und 35 Minuten braten.

Schritt5

Auf den Keulen in einem ausreichenden großen Bräter mit Pflanzenöl anbraten. Farbe nehmen lassen und für ca. 55 - 60 min. auf der mittleren Schiene in den Backofen stellen. Hin und wieder mit dem Bratfett begießen, rosa - knusprig braten, nicht übergaren.

Schritt6

Heraus nehmen, kurz im abgeschalteten Backofen ausruhen lassen.

Schritt7

Den Bratenfond zuerst mit Weißwein ablöschen, etwas reduzieren lassen und dann den braunen Geflügelfond nachgießen. Creme Fraîche und die restlichen Maronen dazu geben, mit dem Stabmixer pürieren. Auf die benötigte Menge einkochen, herzhaft nachschmecken.

Rezeptart: Fleischgerichte, Geflügel **Zutaten:** Apfel, Hähnchen, Maronen, zwiebel

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)1080
- Eiweiß (g)93,3
- Fett (g)47,6
- KH (g)54,2
- Cholesterin (mg)170

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/maronen-haehnchen/>