Artikel vom 03.12.2025 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 23:52 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/haehnchen-mit-aepfeln-maronen-und-kartoffeln

Hähnchen mit Äpfeln, Maronen und Kartoffeln



Foto: IDG

Zutaten (für 4 Personen):

1 Hähnchen

600 ml Geflügelfond

400 ml Weißwein

4 EL Butter

Salbei

800 g Kartoffeln

500 g Äpfel

3 Zwiebeln

400 g Maronen (geschält und gegart)

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zuerst das Hähnchen in einen Bräter legen. Dann Geflügelfond und Weißwein angießen. Als Nächstes die Butter schmelzen und den Salbei darin für ein paar Minuten ziehen lassen. Anschließend das Hähnchen mit der Hälfte der Salbeibutter bestreichen und 30 Minuten bei 180 °C im Ofen garen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Die Zwiebeln schälen und ebenfalls in Spalten schneiden. Kartoffeln, Äpfel und Zwiebeln zusammen mit den Maronen in den Bräter geben. Das Hähnchen mit der restlichen Salbeibutter bestreichen und alles für weitere 30 Minuten in den Ofen schieben. Abschließend alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und genießen.

IDG