Artikel vom 27.11.2024 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 14:59 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/orangen-haehnchen

Orangen-Hähnchen



Foto: IDG

Zutaten (für 4 Personen):

1 Hähnchen

2 Zwiebeln

4 Knoblauchzehen

je 4 Zweige Thymian und Rosmarin

4 EL Öl

100 ml Weißwein

3 Bio-Orangen

100 g getrocknete Cranberrys

150 g getrocknete Feigen

1 TL Zimt

250 ml Gemüsebrühe

Salz und Pfeffer

1 EL Honig

1 kg Kartoffeln

Zubereitung:

Zuerst die Zwiebeln schälen und klein schneiden. Zusammen mit dem Knoblauch und der Hälfte der Kräuter in 2 EL Öl anrösten. Mit Weißwein ablöschen. Jetzt die Orangen waschen und in Stücke schneiden und mit den Cranberrys, den Feigen sowie dem Zimt und der Brühe zu der Zwiebel-Knoblauch-Kräutermischung geben und in der Pfanne aufkochen. Das Hähnchen mit den restlichen Kräutern füllen und von außen salzen. Dann das Hähnchen mit der Fruchtmischung in eine Auflaufform geben und rundherum mit einer Mischung aus Honig und 2 EL Öl bestreichen. Anschließend das Orangen-Hähnchen bei 180 °C circa 1 Stunde im Ofen garen. Dabei mehrmals mit der Honig-Öl-Mischung einpinseln. Derweil die Kartoffeln als Beilage garen. Zum Schluss das Orangen-Hähnchen mit den Kartoffeln zusammen anrichten und genießen.

IDG