Hähnchen mit Maronenfüllung
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1 rote Zwiebel, 400 gr vorgegarte,geschälte,vakuumverpackte Maronen, 20 gr Butter oder Margarine, 1 feste Birne, 2 Stangen Staudensellerie, 3 Zweige frischer Majoran, 1 Esslöffel Akazienhonig, 1 küchenfertiges Bio-Hähnchen (etwa 1,5 kg), 30 gr Butterschmalz, 1 Knoblauchzehe, 20 gr Butter oder Margarine, 200 ml Weißwein oder Apfelsaft, 400 ml Geflügelfond aus dem Glas, 150 gr Creme fraiche.

Die Vorbereitungen:

Für die Füllung:

- Zwiebel fein würfeln
- 250 g Maronen halbieren
- Birne schälen, vierteln, entkernen und grob würfeln
- Staudensellerie entfädeln, fein würfeln

Für das Hähnchen:

- Hähnchen von aussen und innen gut abspülen, trocken tupfen und salzen

Für die Soße:

- restl. Maronen pürieren

Die Zubereitung:

Für die Füllung:

-die fein gewürfelten Zwiebeln mit 250 g Maronen im heissen Fett glasig dünsten

- die geschälte, grob gewürfelte Birne mit dem fein gewürfelten Staudensellerie, abgezupfte Majoranblättchen und Honig dazugeben und alles mit Salz und Pfeffer würzen

Für das Hähnchen:

- Hähnchen mit der Maronenmasse füllen. Die Öffnung mit Holzspiesschen oder Küchengarn zubinden. Hähnchen in einem geschlossenen Topf mit Siebeinsatz über heissem Wasserdampf 15 min. dämpfen. Anschlissend das Hähnchen auf die Fettpfanne des Backofens legen und im vorgeheizten Backofen bei 18o Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 etwa 50 min. goldbraun garen. Nach 30 min. mit zerlassenem Butterschmalz ab und zu bestreichen

Für die Soße:

- zerdrückten Knoblauch im heissen Fett glasig dünsten. Wein und Fond dazugiessen und im offenen Topf 10 min. einkochen lassen

Zuerst Creme fraiche, dann die pürierten Maronen in die Soße rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Soße zum Hähnchen serviern.

Dazu passen sehr gut Röstkartoffeln oder Kartoffelecken mit Pienenkerne.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de