

Geschmortes Quitten-Hähnchen mit Gemüsefüllung

Fleisch-Gerichte » Hähnchen » Ganze Hähnchen

Zutaten (4 Personen)

- » 1,2kg Hähnchen (Stück)
- » Salz & Pfeffer
- » Paprika-Pulver (edelsüß)
- » 1kg Kartoffel(n)
- » 500g Quitte(n)
- » 1 Stange Porree
- » 1 EL Butter/Margarine
- » 50g Lachsschinken
- » 1/2 TL Zimt
- » 200ml Weißwein

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

91-120min

Zubereitung

1. Das Hähnchen abrausen, trockentupfen, außen und innen mit Salz, Pfeffer sowie Paprikapulver einreiben.

2. Kartoffeln sowie Quitten waschen und schälen. Die Quitten vierteln, vom Kerngehäuse befreien, mit einer Küchenreibe grob raspeln. Kartoffeln in ca. 2cm große Würfel schneiden.

3. Den Ofen auf 160°C vorheizen. Porree waschen, putzen und in Ringe schneiden. Butter zerlassen, Schinkenwürfel darin anbraten. Porree sowie Quittenraspel zufügen und kurz mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen. Ca. 3EL Kartoffelwürfel zufügen und das Hähnchen damit füllen. Öffnung mit Holzstäbchen zustecken.

4. Hähnchen in eine feuerfeste Form legen, im Ofen ca. 30min backen. Dann übrige Füllung sowie restliche Kartoffeln um das Geflügel verteilen, Wein angießen, würzen, alles 30min weitergaren. In der Form servieren.

Tipp: Statt frischen Qitten kann man auch Kompott verwenden.

Nährwerte: 750kcal/E64g/F32g/KH39g pro Portion

angelegt am: 10.02.2004

Rezept-Nr: 953

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke