

Hähnchen in Apfelessig

Zutaten:

- 1 großes Hähnchen (ca. 1,8 kg)
- 80 g Schalotten, geviertelt
- 2 EL Apfelessig
- 1/4 l Weißwein
- 1/4 l Geflügelfond
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Thymianzweig
- Meersalz, schwarzer Pfeffer
- Butter

Zubereitung:

Das Hähnchen in vier Teile zerlegen (Brüste und Keulen) und mit Pfeffer und Salz würzen. Zuerst die Keulen in Butter anbraten, nach etwa 5 Minuten die Hähnchenbrust hinzugeben und goldgelb anbraten. Schalotten begeben und mit Apfelessig ablöschen. Nun mit dem Geflügelfond und Weißwein auffüllen.

Die zerdrückte Knoblauchzehe, das Lorbeerblatt und Thymian dazugeben und 25-30 Minuten bei 200°C in den vorgewärmten Ofen stellen. Die Hähnchenteile herausnehmen und warm stellen. Den Fond auf etwa einen viertel Liter einkochen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Dazu Gemüse (Brokkoli, Karotten) und Kartoffelknödel oder Salzkartoffeln reichen.