

Brathühnchen mit Äpfeln

Wenn Gäste kommen, sind Anfänger oft unsicher, was sie kochen sollen. Das Rezept für ein Brathühnchen mit Äpfeln ist die Lösung, denn es ist leicht und lecker zugleich!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

1.5 kg	Brathühner
2 Zweige	Rosmarin
1 Stk.	Knoblauchzehe
4 EL	Olivenöl
1 EL	Butter (zum Einfetten)
1 Prise	Salz
1 Prise	Cayennepfeffer
2 Stk.	Äpfel
2 EL	Zitronensaft
4 Stk.	Schalotten
2 Stk.	Karotten
300 ml	Apfelwein

Zubereitung

1. Für das Brathühnchen mit Äpfeln zunächst den Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Das Hühnchen sorgfältig waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Rosmarin kurz abbrausen, trocken tupfen und die Nadeln abzupfen. Mit Knoblauch und Olivenöl zu einer Marinade verrühren. Das Hühnchen mit der Marinade einpinseln und mit Salz und Cayennepfeffer würzen.
3. Einen Bräter mit Butter einfetten und das Brathühnchen mit der Brust nach unten in den

Bräter legen. Im Ofen ca. 30 Minuten garen lassen. In der Zwischenzeit die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Sofort mit Zitronensaft beträufeln.

4. Karotten und Schalotten schälen. Karotten in kleine Stifte, Schalotten in Spalten schneiden. Brathähnchen wenden und die Äpfel mit den Schalotten und Karotten in den Bräter geben. Nach 5 Minuten mit Apfelwein ablöschen, dann weitere 25 Minuten garen lassen. Aus dem Ofen nehmen und sofort servieren.

Tipp

Zum Brathähnchen mit Äpfeln schmecken Ofenkartoffeln oder Reis.