Brathuhn mit Apfel-Füllung

Bei dem Rezept für Brathuhn mit Apfel-Füllung verleihen die Äpfel dem Hühnchen eine süße Note, die wunderbar zu seinem Brataroma passt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 1,4 h

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

1 Stk.	Huhn
4 Stk.	Äpfel
6 Stk.	Karotten
3 Stk.	Zwiebel
8 Zweige	Rosmarin
8 Zweige	Thymian
4 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für das Brathuhn mit Apfel-Füllung den Backofen auf 220°C vorheizen. Äpfel waschen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Karotten schälen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und vierteln.

2. Äpfel mit Karotten und Zwiebeln mischen und in einen großen Bräter füllen. Rosmarin und Thymian waschen und von der Hälfte der Zweige die Nadeln bzw. Blättchen abzupfen und grob hacken.

3. Etwas von dem gehackten Rosmarin und Thymian beiseite stellen, den Rest über die Apfelmischung geben. Mit 2/3 des Olivenöls beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermengen.

4. Das Huhn gründlich waschen, die Innereien entfernen und das Huhn mit etwas Küchenpapier

trocken tupfen. Am Halsende die Haut vorsichtig vom Fleisch ziehen, so dass eine Art Tasche entsteht.

5. In diese Tasche die gewaschenen Rosmarin- und Thymianzweige legen und diese auch nach unten in die Brust des Huhns drücken. Mit der Brust nach oben in die Mitte des Bräters legen.

6. Das Huhn mit dem restlichen Olivenöl einpinseln und mit dem noch übrigen gehackten Rosmarin und Thymian bestreuen. Im Ofen 75 Minuten schmoren lassen oder bis die Kerntemperatur des Huhns an seiner dicksten Stelle 75°C beträgt.

7. Das Huhn aus dem Bräter nehmen und an einem warmen Ort ca. 10 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit das Gemüse weitere 10 Minuten im Ofen garen lassen. Anschließend das Huhn zerlegen und mit dem Gemüse anrichten und servieren.

Tipp

Als Beilage zum Brathuhn mit Apfel-Füllung schmecken Kartoffeln in jeder Variante oder Reis.