Geschmortes Hühnchen in Apfelessig

Ganz zart und wunderbar duftend kommt das geschmorte Hühnchen in Apfelessig aus dem Bräter. Das Geheimnis des Rezepts ist die lange Garzeit bei niedriger Temperatur.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 5,5 h



Zutaten

1 Stk.	Huhn
2 EL	Olivenöl
0.5 TL	Salz
1 Prise	Pfeffer
300 g	Karotten
1 Stk.	Zwiebel
4 Stk.	Knoblauchzehe
2 TL	Thymian
4 EL	Mehl
700 ml	Hühnerbrühe
250 ml	Apfelessig

Zubereitung

1. Für das geschmorte Hühnchen in Apfelessig zu Beginn das Fleisch mit Pfeffer und Salz würzen. Die Karotten schälen, putzen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen pellen und fein hacken.

2. Das Olivenöl in einem großen Bräter erhitzen, die Hühnchenteile hineinlegen und von beiden Seiten goldbraun anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller setzen.

3. Danach das vorbereite Gemüse und den getrockneten Thymian in den Bräter geben und einige Minuten lang anbraten. Das Mehl darüber streuen und gut verrühren. Mit der

Hühnerbrühe ablöschen. Bei geringer Hitze leicht einköcheln lassen, dann den Apfelessig zufügen.

4. Die Hühnchenteile auf dem Gemüse verteilen, Deckel aufsetzen und bei schwacher Hitze 4 bis 5 Stunden schmoren lassen. Zwischendurch mit einem Löffel Brühe über das Huhn gießen, bei Bedarf Brühe nachfüllen.

Tipp

Das geschmorte Hühnchen in Apfelessig mit gebackenen Kartoffelspalten oder Reis servieren.