

Katharinas Hähnchenschenkel mit Maronen und Äpfeln

Für 4 Personen

Zutaten Hähnchenschenkel

1 großen, säuerlichen Apfel, z.B.
Gravensteiner
300 ml Cidre oder Apfelwein

4 Hähnchenschenkel
Salz, frisch gemahlenen Pfeffer,
scharfes Paprikapulver
2 rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
4-5 Pimentkörner

2 TL Butterschmalz
150 g vorgegarte Maronen

Zutaten Soße

1 gehäufte TL Speisestärke
1-2 TL Wasser oder Bratenflüssigkeit
50 g saure Sahne

Zubereitung Hähnchenschenkel

Backofen vorheizen auf 180°C (Ober-/Unterhitze; Umluft 160°C).

Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Jedes Viertel in 2-3 Scheiben schneiden, in eine Schale geben und mit Cidre oder Apfelwein begießen.

Dann die Hähnchenschenkel waschen und trocknen. Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und Paprikapulver einreiben.

Die Zwiebel pellen und achteln. Den Knoblauch pellen und in feine Scheiben schneiden und die Pimentkörner im Mörser leicht zerstoßen.

Butterschmalz in einem kleineren Bräter oder einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Die Hähnchenschenkel darin von beiden Seiten scharf anbraten, dann herausnehmen. Zwiebeln und Knoblauch kurz im Bräter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Pimentkörner dazugeben und alles mit Cidre oder Apfelwein ablöschen. Hähnchenschenkel und Apfelscheiben im Bräter verteilen. Maronen kurz abspülen und dazugeben.

Je nach Größe der Hähnchenschenkel im Ofen circa 30-45 Minuten schmoren lassen, bis das Fleisch gar und die Haut knusprig ist. Dann aus dem Ofen nehmen. Hähnchen und Äpfel vorsichtig aus der Pfanne heben und warm halten.

Zubereitung Soße

Speisestärke in 1-2 TL Wasser (oder Bratenflüssigkeit) und saure Sahne verrühren. Die Soße aufkochen lassen, sodass sie sämig wird. Abschmecken, dann Hähnchenschenkel und Äpfel wieder in die Soße legen und servieren.

Tipp: Dazu passen Baguette und ein grüner Salat.

Viel Freude beim Zubereiten und guten Appetit!