

**Kochen**

**Rainer Klutsch**

**Mittwoch, 25.09.2024**

**Geschmortes Hähnchen mit Apfel und Pilzen**

**Für 4-6 Personen**

**Zutaten**

**Für das Hähnchen**

1 Brathähnchen (Bio-Qualität, ca. 1,3 kg)  
 150 g Schalotten  
 3 Karotten (ca. 250 g)  
 etwas Pfeffer  
 etwas Salz  
 5 EL Raps- oder Sonnenblumenöl  
 200 ml Cidre, trocken oder 150 ml Apfelsaft und 50 ml Weißweinessig  
 4 Lorbeerblätter  
 400 ml Hühnerbrühe (siehe Tipp)  
 400 g Champignons, weiß  
 2 Äpfel, säuerlich, z. B. Elstar oder Welland  
 2 EL Zitronensaft  
 150 g Crème fraîche  
 5 Stiele Petersilie (nach Belieben)

**Außerdem**

Geflügelschere  
 großer flacher Bräter

**Zubereitung**

1. Das Huhn in 8-10 Teile zerlegen (oder vom Metzger zerlegen lassen).
2. Schalotten abziehen, längs halbieren und in Streifen bzw. dünne Spalten schneiden. Karotten putzen, schälen und abbrausen, längs halbieren oder vierteln und in 2 cm lange Stücke schneiden.
3. In einem großen Bräter 3 EL Öl erhitzen. Hähnchenteile mit Pfeffer und Salz würzen und bei mittlerer Hitze im heißen Öl ca. 10 Minuten goldbraun anbraten.
4. Fleisch aus dem Bräter nehmen, Schalotten und Karotten im Bratfett 3-4 Minuten anbraten, dabei mit Pfeffer und Salz würzen.
5. Anschließend Cidre zugeben und fast vollständig einköcheln lassen.
6. Lorbeer, Hühnerteile und etwa 250 ml Brühe in den Bräter geben.
7. Den Bräter im Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze auf dem Rost in der Ofenmitte etwa 25 Minuten schmoren.
8. Inzwischen die Pilze putzen und eventuell halbieren. Äpfel abbrausen, trocknen und vierteln. Viertel entkernen und in je 3-4 Spalten schneiden. Apfelspalten und Zitronensaft in einer großen Schüssel mischen.
9. Restliches Öl (2 EL) in einer großen Pfanne erhitzen, Pilze darin ca. 3 Minuten stark anbraten. Äpfel zugeben und unter Wenden weitere ca. 2 Minuten bei mittlerer Hitze mitbraten, dabei mit Pfeffer und Salz würzen.
10. Crème fraîche und restliche heiße Brühe in einer Schüssel verrühren. Erst die Brühemischung, dann die Apfel-Pilze in den Bräter geben, unterheben und weitere 5 bis 10 Minuten schmoren.
11. Lorbeerblätter entfernen und die Hühnerteile nach Belieben mit gehackten Petersilienblättchen bestreuen. Hähnchen mit Baguette anrichten und servieren.

**Tipp: So wird das Hähnchen perfekt zerteilt:** Schenkel leicht nach außen biegen, die Haut und das obere Gelenk mit einem scharfen Messer durchschneiden und die Schenkel ablösen. Schenkel im Gelenk halbieren. Flügelspitzen mit einer Geflügelschere abschneiden, beiseitelegen. Rücken mit der Schere vom Brustteil trennen, beiseitelegen. Hähnchenbrust mit der Schere der Länge nach halbieren, Flügel abtrennen, Brust halbieren.

**Für die Hühnerbrühe** Die abgeschnittenen Flügelspitzen, den Hühnerrücken, 200 g geputztes und zerkleinertes Suppengrün, 6 Stiele Thymian, 10 angedrückte Pfefferkörner und etwas Salz mit 800 ml kaltem Wasser und 200 ml trockenem Weißwein (oder trockenem Cidre) in einem mittelgroßen Topf zugedeckt aufkochen und 30 Minuten bei milder Hitze kochen.