

Apfel-Rotkohl und Ofenhühnchen



So wird's gemacht

Für das Hühnchen die Gewürze mischen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen, ggf. tranchieren. Wenn das Hühnchen im Ganzen gebraten werden soll, Zwiebeln halbieren, Äpfel schälen und entkernen und in das Huhn geben. Sonst das Gemüse und Obst in einen Bräter geben und die Fleischstücke oben auf legen.

Fleisch mit Olivenöl und Honig und mit der Gewürzmischung einreiben. Ofen auf 220°C vorheizen. In den Ofen schieben. 30 Minuten goldbraun backen. Dann herunterstellen und weitere 30-60 Minuten je nach Größe rösten.

Das Fleisch auf ein Blech legen und weiter bei 120°C garen. Den Bräter auf eine Kochplatte stellen und erhitzen. Sobald die Masse brutzelt mit dem Rotwein und der Brühe ablöschen. Mit mehr Pfeffer und Gewürzen nach Belieben würzen und köcheln lassen. Etwas Speisestärke mit Wasser anrühren, in die Masse geben und unter Rühren aufkochen lassen bis die Masse eindickt. Das Fleisch mit Sauce, dem Rotkohl und gekochten Kartoffeln servieren.

Apfelrotkohl:

Rotkohl in dünne Streifen schneiden, Zwiebeln in Ringe schneiden. Äpfel in kleine Stücke schneiden. Schmalz in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln anschwitzen, Mehl hinzugeben und bräunen. Rotkohl hinzugeben. Kurz mitbraten, dann mit Saft & Brühe ablöschen. Köcheln lassen, mit Gewürzen abschmecken. Ca. 2 Stunden abgedeckt köcheln lassen, erneut mit Gewürzen abschmecken. Wacholderbeeren und Lorbeerblätter entfernen. Entweder in Twist Off Gläser füllen, verschließen und umgedreht auskühlen lassen. Rotkohl hält sich in den verschlossenen Gläsern einige Monate. Oder sofort verwenden. Wacholderbeeren und

Lorbeerblätter entfernen. Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und in die köchelnde Masse geben, unter Rühren erhitzen bis die Masse eindickt.

Einkaufsliste:

Ofenhühnchen:

- 2 Hähnchenkeulen, 2 Hähnchenbrüste oder 1 ganzes Hühnchen
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Honig
- 1 EL Salz
- 2 TL schwarzen Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Knoblauchpulver
- 3 Zweige Rosmarin
- 2 Äpfel
- 3 Möhren
- 2 Zwiebeln
- 400ml Rotwein
- 500ml Gemüsebrühe
- 1 TL Speisestärke

Apfelrotkohl:

- 1 Kopf Rotkohl
 - 120g Butter oder Gänse/Entenschmalz
 - 2 EL Mehl
 - 4-5 Schalotten oder 3-4 rote Zwiebeln
 - 3 Boskoop
 - 250ml roten Traubensaft
 - 250ml Apfelsaft
 - 500ml Gemüsebrühe
 - 3 EL Balsamico Essig
 - 3 EL Zucker
 - 4 TL schwarzen Pfeffer
 - 2-3 TL Salz
 - 4 TL gehackten Thymian
 - 5-6 Lorbeerblätter
 - Etwas Rosmarin
 - Prise Zimt
 - Prise Muskat
 - 3-4 Wacholderbeeren
 - 2-3 TL Knoblauchpulver
 - 1-2 EL Speisestärke zum Abbinden
- Kartoffeln nach Belieben