# Brathähnchen mit Apfel und Birne

*Zutaten für 4 Personen*

| | |
|---|---|
| 1 küchenf. Hähnchen (1,5 kg) | waschen, trockentupfen, großzügig mit |
| Salz | einreiben und etwa 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Inzwischen |
| 1 Bund Petersilie | waschen, tropfnass grob hacken und in eine Schüssel geben. |
| 4 Zweige Thymian | dazugeben. |
| 1 Apfel (säuerlich) | schälen, entkernen, in kleine Stücke schneiden, mit in die Schüssel geben. |
| 1 kl. Zwiebel | schälen, grob würfeln, mit in die Schüssel geben. |
| 1-2 Knoblauchzehen | schälen, in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit |
| 2 EL Olivenöl | |
| ½ TL Salz | und etwas |
| Pfeffer | ebenfalls mit in die Schüssel geben und gut mischen. Das Hähnchen aus der Kühlung nehmen und mit der Apfel-Petersilien-Mischung füllen Gut verschließen und mit Küchengarn in Form binden.<br>Den Backofen auf 220°C vorheizen. |
| 40 g Butterschmalz | schmelzen aber nicht zu heiß werden lassen. |
| 10 g Olivenöl | zugeben und alles, je nach Geschmack, mit |
| Paprika-, Curry-, Knoblauch-, Zwiebelpulver, Muskatnuss, Cayennepfeffer, Pfeffer | mischen. Das Hähnchen mit etwa. der Hälfte der Würzbutter einpinseln, mit der Brustseite nach unten in einen Bräter legen und für 30 Minuten im heißen Ofen braten lassen. |
| 3 Äpfel | waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. |
| 3 Birnen | waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Obst in eine Schüssel geben. |
| 1 EL Honig | zugeben, |
| 150 ml Apfelsaft | sowie |
| 150 ml Hühnerfonds | angießen und mit etwas |
| Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin | würzen.<br>Nach 30 Minuten das Hähnchen wenden – Brustseite nach oben - und die Temperatur auf 200°C reduzieren. Weitere 45 Minuten braten lassen.<br>Nach 45 Minuten das Hähnchen noch einmal mit der Würzbutter bepinseln, die Apfel-Birnen-Mischung mit Saft im Bräter verteilen und zurück in den Ofen schieben. Weitere 20 Minuten braten lassen, dabei immer mal wieder mit der Würzbutter bepinseln – 3 bis 4 mal.<br>Garprobe machen! Wenn das Hähnchen gar ist, aus dem Bräter nehmen, tranchieren und warm stellen.<br>Apfel und Birnenstücke aus der Soße nehmen, Soße durch ein Sieb in einen Topf gießen. Wer möchte, kann die Soße jetzt etwas andicken. Wenn nötig mit |
| Salz und Pfeffer | abschmecken. Die Apfel- und Birnenstücke zurück in die Soße geben und zusammen mit dem Hähnchen servieren. |

Das passt dazu: Baguette, Garlic-Masch, Pommes, frischer (Feld-)Salat

Fleisch: Geflügel