



## **Gefülltes Hähnchen mit grünen Bohnen und Feigensoße**

1 Packung WIESENHOF Hähnchen  
3 getrocknete Feigen  
50 ml Portwein oder roter Traubensaft  
500 ml Gemüsefond  
350 g grüne Bohnen  
4 Stiele Bohnenkraut  
Salz  
schwarzer Pfeffer  
1 TL Honig  
15 g Butterschmalz  
150 g Maronen  
150 g Birnen  
150 g Feigen

### **Schritt 1**

Maronen halbieren und in heißem Fett glasig dünsten. Birnen und Feigen vierteln und mit den Maronen mischen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Das Hähnchen mit der Maronen-Birnen-Feigenmasse füllen. Gefülltes Hähnchen nach Packungsaufschrift im vorgeheizten Ofen bei 180°C in 65-80 Min. braten, bis es durchgegart ist. Eventuell zum Schluss kurz die Grillstufe anstellen.

### **Schritt 2**

Feigen klein schneiden, mit Portwein oder Traubensaft und Gemüsefond in einem Topf 20 Min. köcheln lassen

### **Schritt 3**

Inzwischen Bohnen putzen, waschen und 10 Min. kochen. Bohnenkraut abrausen, trockenschütteln und fein hacken.

### **Schritt 4**

Soße pürieren, mit Pfeffer und Honig abschmecken. Nach Belieben etwas weiter einköcheln lassen.

### **Schritt 5**

Butterschmalz schmelzen, Bohnenkraut und Bohnen zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und einige Minuten durchschwenken. Hähnchen mit grünen Bohnen und Feigensoße servieren.