



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.