



## **Hähnchen mit Maronen-Birnen-Füllung, dazu Kartoffeltürmchen, Würz-Rotkohl und Birnen- Cranberry-Speck-Soße**

1 WIESENHOF Ganzes Hähnchen  
200 g Maronen  
2 Birnen  
2 Stangen Staudensellerie  
3 Schalotten  
je 0,5 Bund Majoran und Petersilie  
Salz, schwarzer Pfeffer  
800 g Kartoffeln (vorw. festk.)  
2 gerieb. Parmesan  
3 EL Öl  
680 g Rotkohl (a.d. Glas)  
40 g Cranberries  
50 g Speck, gewürfelt  
150 ml Weißwein (oder 75 ml Birnensaft und 75 ml Wasser)  
300 ml Geflügelfond  
2 TL Speisestärke

### **Schritt 1**

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Für die Füllung Maronen grob hacken. Eine Birne schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Fruchtfleisch grob würfeln. Staudensellerie putzen und fein würfeln. Eine Schalotte abziehen und fein würfeln. Majoran- und Petersilienblätter fein hacken. Maronen, Birnen und Schalottenwürfel mit den gehackten Kräutern mischen und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Schritt 2**

Hähnchen von innen und außen gründlich abspülen, trocken tupfen, innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Maronen-Birnen-Masse in das Hähnchen füllen, die Öffnung mit Holzspießchen zustecken und mit Küchengarn zubinden. Flügel und Unterschenkel mit Küchengarn fest an den Hähnchenkörper binden. Hähnchen auf eine Fettpfanne legen und ca. 60 Min. im Ofen braten.

### **Schritt 3**

Für die Kartoffeltürmchen Kartoffeln schälen, in 2-3 mm dicke Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Knoblauch schälen und zu den Kartoffeln pressen. Kartoffeln und Knoblauch mit gerieb. Parmesan, Olivenöl, Salz und Pfeffer durchmischen. Kartoffelscheiben auf einem mit Backpapier belegten Backblech zu 2-3 cm hohen Türmchen stapeln oder die Kartoffelscheiben in Muffinförmchen füllen.

### **Schritt 4**

Nach 60 Min. die Ofentemperatur auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) erhöhen und die Kartoffeltürmchen unter dem Hähnchen in den Ofen schieben. Hähnchen mit etwas Wasser bestreichen und mit den Kartoffeltürmchen weitere 25 – 30 Min. backen, bis das Hähnchen durchgegart und die Hähnchenhaut goldbraun und knusprig ist.

### **Schritt 5**

Rotkohl mit dem Glühweingewürzbeutel in einem Topf erhitzen.

### **Schritt 6**

Für die Soße die zweite Birne schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Cranberries grob hacken. Restliche Schalotten abziehen und fein würfeln. Speck in einem Topf auslassen, dann herausnehmen. In dem ausgetretenen Fett Schalotten und Birnen glasig dünsten. Mit Wein und Geflügelfond ablöschen und einige Minuten einkochen lassen. Speck und Cranberries in die Soße geben. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und die Soße damit andicken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Schritt 7**

Hähnchen mit Kartoffeltürmchen, Rotkohl und Soße servieren und genießen.