



Schmorhuhn "orientalisch"

1 Packung WIESENHOF ganzes Deutsches Hähnchen
Salz
schwarzer Pfeffer
3 Zweige Rosmarin
2 Zehe Knoblauch
4 Kardamomkapseln
4 EL Olivenöl
100 ml Orangensaft
400 ml Geflügelfond
40 g getrocknete Tomaten ohne Öl
50 g getrocknete Aprikosen
1 Schalotte
2 Sternanis
1 Zimtstange (zerbrochen)
200 g Risottoreis
1 Stück Zitronenschale
100 ml Weißwein
500 ml Gemüsefond

Schritt 1

Tiefgekühltes Hähnchen über Nacht auftauen lassen oder frisches Hähnchen nehmen. Hähnchen abspülen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben. Einen Zweig Rosmarin, eine geschälte Knoblauchzehe und eine Kardamomkapsel in das Hähnchen geben.

Schritt 2

2 Esslöffel Öl in einem Schmortopf erhitzen. Hähnchen darin rundherum kräftig anbraten. Restlichen Rosmarin, Orangensaft und Geflügelfond zugeben. Hähnchen im heißen Backofen bei 200 °C ca. 1 Stunde braten und während dieser Zeit ab und zu mit dem Fond beschöpfen.

Schritt 3

Tomaten in Streifen schneiden, Aprikosen halbieren, nach 30 Minuten Bratzeit zum Hähnchen geben und mitgaren.

Schritt 4

Schalotte und zweite Knoblauchzehe schälen, fein hacken. Restliches Öl in einem Topf erhitzen, Schalotte, Knoblauch, Sternanis, Zimtstange und restliche Kardamomkapseln darin andünsten. Reis zugeben und unter Rühren glasig dünsten. Zitronenschale zugeben, Wein angießen, Risotto aufkochen und bei schwacher Hitze unter häufigem Rühren köcheln lassen, bis die Flüssigkeit vom Reis aufgenommen ist. Gemüsefond nach und nach unter Rühren zufügen, bei sehr schwacher Hitze ca. 30 Minuten quellen lassen, dabei öfter umrühren.

Schritt 5

Hähnchen herausnehmen, auf einem Teller im ausgeschalteten Ofen warm halten. Fond auf dem Herd bei starker Hitze etwas einkochen lassen.

Schritt 6

Gewürze aus dem Reis entfernen. Hähnchen mit Reis und Tomaten-Aprikosensoße anrichten.