



## Kochen

Martin Gehrlein

Mittwoch, 08.10.2025

**Geschmortes Hähnchen mit Kartoffeln und Birne**

**Für 4 Portionen**

### Zutaten

#### Für das Hähnchen

1 Hähnchen (ca. 1,4 kg)  
4 Stiele Thymian  
1 El Olivenöl  
1 El Honig, flüssig  
1 Biozitrone, fein abgeriebene Schale und Saft  
etwas Paprikapulver, edelsüß  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
2 Knoblauchzehen  
600 g Karotten  
3 Zwiebeln  
600 g Kartoffeln, festkochend  
1 El Butterschmalz  
2 Lorbeerblätter, klein  
3 Pimentkörner  
3 Gewürznelken  
350 ml Hühnerbrühe  
2 Birnen, fest

#### Für die Gremolata (Kräuter-Zitronenöl)

1 Bund Petersilie, ca. 40 g  
1 Biozitrone  
1 Knoblauchzehe  
80 ml Olivenöl  
etwas Salz  
etwas Pfeffer

### Zubereitung:

1. Das Huhn in 6-8 Teile zerlegen (ggf. bereits vom Geflügelhändler vorbereiten lassen).
2. Thymian abbrausen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Knoblauch, Thymian, Öl, Honig, Zitronenschale, -saft, Paprikapulver, etwas Salz und Pfeffer verrühren. Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse dazudrücken. Die Hähnchenteile damit rundherum einpinseln. Zugedeckt marinieren.
3. Karotten putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln abziehen und in Spalten schneiden. Kartoffeln schälen, je nach Größe, halbieren oder vierteln.
4. Butterschmalz in einem weiten Schmortopf erhitzen. Die Hähnchenteile darin bei mittlerer Hitze auf der Hautseite leicht anbraten. Aus dem Bräter heben und kurz beiseitestellen.
5. Möhren, Zwiebeln und Kartoffeln im Bratfett unter Wenden andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Lorbeer, Piment und Gewürznelken untermischen. Brühe angießen.
6. Die Hähnchenteile, bis auf die Brustfilets, mit den Hautseiten nach oben auf das Schmorgemüse setzen. Bräter schließen. Im heißen Backofen, bei 200 Grad Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten schmoren.
7. Inzwischen die Birnen schälen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Bräter aus dem Ofen nehmen. Die Birnenstücke und Hähnchenbrust zum Schmorgemüse geben. Bräter offen wieder in den Backofen schieben. Die Backofentemperatur auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 160 Grad) reduzieren und alles weitere 20-30 Minuten fertig schmoren, bis die Hähnchenteile knusprig gebräunt sind und das Gemüse gar ist.
8. Inzwischen **für die Gremolata** die Petersilie abbrausen, trocken schütteln. Zitrone heiß abbrausen, trocknen und etwas Schale fein abreiben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Knoblauch abziehen. Petersilie und Knoblauch fein hacken. Mit Öl, Zitronenschale, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer mischen.
9. Hähnchen aus dem Ofen nehmen. Hähnchen und Schmorgemüse mit Gremolata anrichten und servieren.