

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, 18.02.2025

Geschmortes Hähnchen mit Orangen und Mandelreis

Für 4 Personen

Zutaten

Für das Hähnchen

1 Bio-Hähnchen, ca. 1,2 kg
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 etwas Olivenöl
 4 Schalotten
 1 Knoblauchzehe
 4 Bio-Orangen
 100 ml Weißwein oder (60 ml Brühe und 40 ml Weißweinessig)
 2 EL Honig oder Apfeldicksaft
 einige Zweige Estragon
 etwas Piment d`Espelette oder Paprikapulver, rosenscharf
 etwas schwarzer Pfeffer (grob gemahlen)

Für den Mandelreis

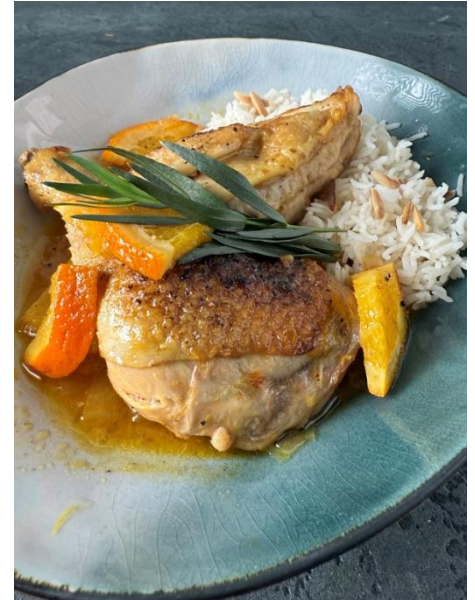
1 Schalotte
 250 g Langkorn- oder Basmatireis
 2 EL Butter
 400 ml Wasser, ca.
 etwas Salz
 1 Bund Petersilie
 3 EL Mandelblättchen

Außerdem

Küchengarn

Zubereitung

1. **Das Huhn** zerteilen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Etwas Öl in einem Schmortopf erhitzen, die Hähnchenstücke darin auf der Hautseite scharf anbraten. Hähnchen aus dem Topf nehmen, beiseitestellen.
3. Schalotten und Knoblauch abziehen. Schalotten in dünne Spalten oder Würfel schneiden. Knoblauch fein hacken.
4. Etwas Öl im Topf erhitzen. Schlotten und Knoblauch darin unter Wenden goldgelb anbraten.
5. Orangen heiß abbrausen und halbieren. Von 7 Hälften den Saft auspressen. Den Bratfond mit Orangensaft und Weißwein ablöschen. Honig und etwas Salz, Pfeffer und nach Belieben Piment d`Espelette dazugeben. Hähnchenteile, bis auf die Brust, wieder in den Sud einlegen.
6. Estragon abbrausen, trocken schütteln und mit Küchengarn zu einem Bund zusammenbinden. Estragonbund in den Topf einlegen. Alles zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten schmoren.
7. **Inzwischen für den Reis** Schalotte abziehen und fein würfeln. Reis mit kaltem Wasser gründlich abbrausen.
8. Butter in einem Topf erhitzen. Schalotte darin glasig andünsten. Reis zugeben und ca. 1 Minute anrösten.
9. Wasser zugeben und salzen. Reis ca. 15-20 Minuten garen, dabei ab und zu umrühren.
10. **Inzwischen für das Huhn** die übrige Orangenhälfte in sehr feine Scheiben schneiden. Die Scheiben anschließend vierteln. Orangenscheiben und Brust ebenfalls in den Schmortopf geben. Alles weitere ca. 12





Minuten schmoren.

11. **Für den Reis** Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden. Mandelblättchen ohne Fett rösten.

12. Petersilie und Mandelblättchen kurz vor dem servieren unter den Reis mischen.

13. Estragon aus dem Topf entfernen. Schmorhähnchen erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hähnchen mit dem Reis anrichten und servieren.

Tipp: Die Soße nach Belieben noch mit etwas angerührter Stärke (1 TL Stärke und 2-3 TL kaltes Wasser verrühren), damit die Soße etwas sämiger wird. Wer keinen Wein nehmen möchte, nimmt stattdessen Orangensaft und/oder Brühe. Wer die Orangenscheiben filetieren möchte, kann diese gerne tun.