



APFEL-HÄHNCHEN À LA NORMANDE

mit Kartoffeltürmchen, Porree & Walnuss-Vinaigrette



MEISTERSTÜCK



ganzes Hähnchen



Schalotte



Petersilie



Thymian



Knoblauchzehe



Hühnerbrühe



Apfelsaft



Apfel



Kochsahne



Zitrone



vorw. festk. Kartoffeln



Walnüsse



Porree



geriebener Hartkäse



Bacon (Würfel)



10

35 [45 | 55] Min. 130 [130 | 130] Min.

Stufe 3 Thermomix kocht

Tag 1 - 3 kochen



LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** und das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken.
 Heize den **Backofen** auf **170 °C** Umluft vor.
 Neben dem **Thermomix*** benötigst Du **1 Auflaufform**, **1 Backblech** mit **Backpapier** oder **1 Muffinform**, **2 große Schüsseln**, **1 große Pfanne**, **1 kleine Schüssel** und **1 Reibe**.



1 HÄHNCHEN WÜRZEN

Hähnchen in eine Auflaufform legen.

Thymian abziehen.

Knoblauch abziehen.

Knoblauch in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und die **Hälfte** davon in eine kleine Schüssel geben, **1 EL [1½ EL | 2 EL] Öl***, **Thymianblätter**, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und mischen. **Hähnchen** mit **Kräuter-Knoblauch-Öl** von innen und außen einreiben.



4 FÜR DIE VINAIGRETTE

Petersilienblätter abzupfen, in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern.

Schalotte abziehen, halbieren und die **Hälfte** mit den **Walnusskernen** zugeben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. Etwas **Zitronenabrieb**, **Salz***, **Pfeffer***, **20 g [30 g | 40 g] Olivenöl***, **1 EL [1½ EL | 2 EL] Zitronensaft** und etwas **Zucker*** zugeben. **10 Sek./Stufe 4** zu einer **Vinaigrette** verrühren und diese in eine große Schüssel umfüllen.



2 FÜR DIE TÜRMCHEN

Ungeschälte **Kartoffeln** in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel füllen.

Hartkäse in den Mixtopf zugeben, **20 g [30 g | 40 g] Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und **10 Sek./Stufe 5** mischen. **Käse-Knoblauch-Mischung** über die **Kartoffeln** geben und mit den Händen vorsichtig mischen. Kleine Türmchen mit den **Scheiben** bauen und auf ein mit **Backpapier** belegtes **Backblech** setzen oder in eine gefettete Muffinform stellen.



5 PORREE & SOSSE

Rühraufsatz in den Varoma-Behälter legen, damit genügend Garschlitze frei bleiben. **Porree** in dünne Ringe schneiden und in den Varoma-Behälter geben. Varoma verschließen. **400 g Wasser*** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **20 Min./Varoma/Stufe 1** dämpfen.

Währenddessen **Baconwürfel** in eine Pfanne geben, bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. anbraten und mit dem Rezept fortfahren.

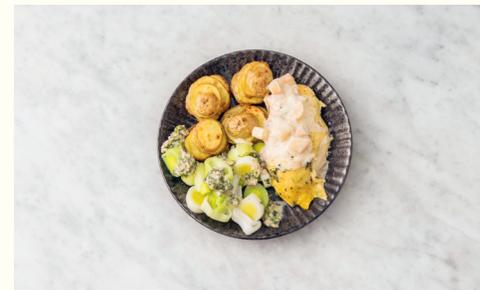


3 BACKEN & PAUSE

Auflaufform mit **Hähnchen** und Blech mit **Kartoffeltürmchen** in den Backofen geben. 40 Min. bei 170 °C Umluft backen, danach die Temperatur auf 200 °C Umluft erhöhen und weitere 20 – 30 Min. backen, bis die **Hähnchenhaut** goldbraun und knusprig ist. Nach 30 Min. Backzeit mit dem Rezept fortfahren.

Walnusskerne ohne Zugabe von Fett in der Pfanne 2 – 3 Min. rösten.

Zitronenschale abreiben und **Zitrone** halbieren.



6 ANRICHTEN

Restliche **Schalotte** und **Apfel** ohne Kernhaus in 1 cm große Würfel schneiden, in die Pfanne zum **Bacon** geben und alles 2 – 3 Min. braten. Danach mit **Apfelsaft** ablöschen, **Hühnerbrühe** und bei geringer Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen. Zum Schluss **Sahne** und **Fett** vom **Hähnchen** unterrühren und aufkochen lassen. Varoma abnehmen und **Porree** zur **Vinaigrette** geben und mischen. Alle Köstlichkeiten auf den Tisch stellen und gemeinsam genießen.

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
ganzes Hähnchen	1.100 g	1.500 g	1.500 g
Schalotte NL	1	1	2
Petersilie glatt/Thymian	20 g	20 g	20 g
Knoblauchzehe ES	1	1	1
Hühnerbrühe	4 g	6 g	6 g
Apfelsaft	330 ml	330 ml	330 ml
Apfel DE	1	1	1
Kochsahne 5)	200 ml	400 ml	400 ml
Zitrone ES	1	1	1
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
Walnüsse 7)	20 g	40 g	40 g
Porree DE	1	1	2
geriebener Hartkäse 5)	20 g	40 g	40 g
Bacon (Würfel)	50 g	75 g	100 g
Öl* für Schritt 1	1 EL	1½ EL	2 EL
Öl* für Schritt 2 und 4	je 20 g	je 30 g	je 40 g
Wasser* für Schritt 5	400 g		
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

🍷 Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 1.350 g)
Brennwert	619 kJ/148 kcal	8.389 kJ/2.005 kcal
Fett	8,60 g	116,56 g
- davon ges. Fettsäuren	1,95 g	26,50 g
Kohlenhydrate	5,65 g	76,58 g
- davon Zucker	3,09 g	41,91 g
Eiweiß	10,02 g	135,83 g
Salz	0,226 g	3,061 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

ALLERGENE

2) Eier 5) Milch 7) Schalenfrüchte

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland NL: Niederlande ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568
 kundenservice@hellofresh.de
 AT +43 (0) 720 816 005
 kundenservice@hellofresh.at

2020 | KW 09 | 10

