



# 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.



## 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.



## 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.



## 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.



## 5 PORREE & SOSSE

Rühaufsatz 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.



## 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