



Advents-Kikok-Hähnuken

Zutaten (für ca. 4 Personen):

1 Kikok-Hähnchen
4 Äpfel
3 Zwiebeln
100 g Aprikosen
100 g Backpflaumen
Öl
100 g Rosinen
Kikok-Brathähnchen-Gewürzsalz
Salz und Pfeffer

Das Kikok-Hähnchen von innen und außen waschen. Mit Küchenkrepp trocken tupfen. Die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden, dazu die Zwiebeln ebenfalls würfeln und mit den Rosinen, Aprikosen sowie Backpflaumen mischen. Alles zusammen in einem Topf oder einer Pfanne leicht anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Hähnchen innen und außen mit Kikok-Brathähnchen-Gewürzsalz bestreuen.

Die Apfel- Zwiebel-Mischung ins Hähnchen füllen und dieses mit einem Zahnstocher oder einer Rouladennadel verschließen. Das gut gewürzte Hähnchen mit Öl einpinseln und dem Pfannenboden ca. 2 Tassen Wasser begeben. Backofen auf 180° C vorheizen und für ca. 1 Stunde braten. Den Bratensaft mit etwas Speisestärke binden.

Eine sichere Hilfe beim Zubereiten ist das mitgelieferte Einweg-Garthermometer.