

Poularden-Braten mit Wirsing und Kartoffeln

Für 4 Personen

4 rote Zwiebeln	3 Bio-Orangen	5 Kartoffeln, festk.
250 g Maronen	300 ml Weißwein, trocken	1 Poularde (2 kg)
1 Stange Zimt	2-3 Sternanis	Salz
300 ml Geflügelfond	½ Wirsing	Olivenöl
40 ml Sahne	Pfeffer	

Equipment:

Hähnchenbräter	Grill mit Deckel
----------------	------------------

Drei Zwiebeln schälen und in grobe Würfel schneiden.

Ungeschälte Bio-Orangen ebenfalls würfeln.

Kartoffeln halbieren und zusammen mit den Zwiebeln und Maronen in den Hähnchenbräter legen.

Die Poularde von innen salzen und mit der Hälfte der gewürfelten Orangen füllen. Eine Zimtstange und zwei bis drei Sternanis mit in die Poularde stecken.

Währenddessen den Grill auf 220 Grad vorheizen.

Die Poularde grob von außen mit Salz einreiben.

Den Zylinder in der Mitte des Bräters mit trockenem Weißwein auffüllen und die Poularde darüberstülpen.

Die restlichen Orangen um die Poularde herum verteilen.

Die Beilagen mit Geflügelfond übergießen und das Ganze anschließend bei 180 Grad für 1,5 Stunden in den geschlossenen Grill, oder wer keinen Grill mit Deckel hat in den Ofen, stellen.

In der Zwischenzeit das Wirsinggemüse zubereiten. Dafür zunächst die äußeren Blätter abzupfen. Ein Tipp vom Vorkoster: Die Wirsingblätter aufbewahren und zu einem späteren Zeitpunkt für Kohlrouladen oder dem Kochen einer Gemüsebrühe nutzen, denn der Wirsing gibt einen würzigen, vollen Geschmack ab.

Den Wirsing putzen und in Streifen schneiden.

Die Zwiebel schälen, in halbe Ringe schneiden und in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen.

Den Wirsing dazugeben, salzen und auf niedriger Stufe mit Deckel garen.

Nach 1,5 Stunden das Hähnchen aus dem Grill und vom Bräter nehmen und bei Bedarf mit der Brust nach oben für weitere 15 Minuten bei 200 Grad im Backofen knusprig braun braten.

Orangen aus dem Bräter sammeln, da diese nicht mitgegessen werden.

Den Wein und die Flüssigkeit, die sich im Bräter gesammelt hat, durch ein Sieb in einen Topf gießen und mit einem Schuss Sahne aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die im Sieb zurückgebliebenen Kartoffeln, Maronen und Zwiebeln als Beilage anrichten.

Das Hähnchen aus dem Ofen nehmen, tranchieren und mit dem Wirsinggemüse, den Kartoffeln und der Sauce anrichten.

Lisa Kestel am 23. Dezember 2020