



Lieblingsrezept

von Herr Borchers

Orangenhuhn mit Marsala

Zutaten für 4 Personen:

1 Brathähnchen ca. 1,3 kg
4 Orangen
Thymian,
Oregano
Salz
Pfeffer
2 rote Zwiebeln
6 Knoblauchzehen
1 TL Crema di Peperoncino
4 EL Olivenöl

1/4 l trockener Marsala
2 EL Orangenmarmelade
2 EL Pinienkerne
2 EL Kapern in Öl
5 grüne Oliven

Huhn in 8 Stücke teilen, mit Salz und Pfeffer einreiben

3 Orangen auspressen, die Zwiebeln achteln, aber die Knoblauchzehen ganz lassen.

Zubereitung:

In einem Schmortopf 2 EL Olivenöl erhitzen und die Hähnchenteile darin rundum anbraten und herausnehmen. Jetzt die Zwiebeln, die Knoblauchzehen im verbliebenen Bratfett braten bis sie glasig werden, die Kräuter dazugeben und alles mit Orangensaft und Marsala ablöschen. Die Crema di Peperoncino und die Orangenmarmelade unterrühren und die Hähnchenteile wieder in den Topf geben. Zudeckt bei kleiner Hitze 40 Minuten garen.

In der Zwischenzeit die letzte Orange großzügig schälen und filetieren. Das restliche Olivenöl erhitzen, die Pinienkerne darin goldgelb rösten. Die Orangenfilets, die Oliven und die Kapern zum Huhn geben und in der Soße erwärmen. Zum Schluss das Huhn mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen und servieren. Dazu passen besonders gut Ofenkartoffeln.

**Viel Spaß beim Kochen, Essen und Genießen wünscht Ihnen
Ihr Röber Gourmetmarkt!**