

Omas Rezeptesammlung

Äppelwoi Hinkelche - Hessisches Rezept Für Most Göckele

Stichworte: Geflügel, Huhn, Most

2 Brathähnchen,
Öl,
Salz,
Pfeffer,
4 Zwiebel (Ringe),

1 Schale frische
Champignons (dickere
-Scheiben),
etwas Apfelmost zum
-Übergießen

Die Hähnchen in Brust und Keulen zerteilen, einölen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleisch, Zwiebeln und Champignons in eine Kasserolle legen und ca. 25 Min. bei 220 Grad im Ofen backen, dabei abwechselnd mit Most und dem entstehenden Bratensaft begießen.

Dazu Apfel Kartoffel Gratin servieren.