



Hühnchen mit Orangen

Zutaten für 3 Personen

500 ml Weißer Traubensaft
2 EL Weinessig (weiß)
1 EL Frischer Sauerampfer *beliebig (oder Safran wenn man keinen Sauerampfer findet)
375 mL Weißwein *trocken
4 EL Ingwer *gewürfelt (oder 2 Teelöffel gemahlener Ingwer)
3 kg Hühnchen oder 6 Hühnerbrüste
3 Bitter-Orangen, in Scheiben schneiden *Seville Orangen (oder 3 süße Orangen und 1 Zitronen)

Traubensaft in einen großen Topf gießen, Essig und Sauerampfer hinzugeben und umrühren. Weißwein und Ingwer hinzugeben. Hühnchen hinzugeben und bei mittlerer bis starker Hitze gar kochen.
Orangen und Zitronen für die letzten 5 -10 Minuten hinzugeben. Warm servieren.



© [Leben Anno 1482 e.V.](http://www.1482ev.de)

1. Vorstand:
Stephan Drexler
Guntherstr. 23
76297 Stutensee

Tel.: 07244 – 92332
Mobil: 0177 – 6446505

2. Vorstand:
Thomas Summa
Friedrichstr. 10
78050 Villingen-Schwenningen

Tel.: 07721-58323
Mobil: 0177-7898312

Homepage: <http://www.1482ev.de>

E-Mail: leben_anno@1482ev.de