

Metzgerei

A. Scherner



Rezept

Nr.: 2

empfehl:

Brathähnchen mit Kräuterfüllung



Pro Portion: 630 kcal/2675 kj

Man benötigt:

1 Hähnchen von ca. 1,3 kg, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für die Füllung:

2 altbackene Brötchen, 4 Frühlingszwiebeln, 50 g Butter, 5 EL Sahne, 2 Eier, 1 Bund gemischte Frühlingskräuter, z. B. Kerbel, Petersilie, Basilikum, Schnittlauch, Sauerampfer, abgeriebene Zitronenschale, frisch geriebene Muskatnuß

Zum Braten:

1 Bund Suppengrün, 2 EL Öl, 10 g Butter, 100 ml Hühnerbrühe, 100 ml trockener Weißwein, 1 Knoblauchzehe, 100 ml Sahne

Die Zubereitung

1. Das Brathähnchen waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Brötchen fein würfeln. Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. 25 g Butter erhitzen und die Brotwürfel darin anrösten. In restlicher Butter die Zwiebelringe dünsten. Brotwürfel mit Sahne begießen. Mit Eiern, Zwiebeln, fein gehackten Kräutern, Zitronenschale, Salz und Muskat mischen. Damit das Hähnchen füllen und anschließend die Öffnung zunähen.
3. Suppengrün waschen und kleinschneiden. Öl und Butter im Bräter erhitzen und das Hähnchen darin rundherum anbraten. Suppengrün, die ungeschälte Knoblauchzehe und den Wein zufügen. Zugedeckt etwa 35 Minuten braten lassen. Zwischendurch mit der Hühnerbrühe begießen.
4. Den Deckel abnehmen und das Geflügel unter gelegentlichem Begießen mit Bratensaft in weiteren 20 Minuten goldbraun braten. Dann herausnehmen und warmstellen. Den Bratenfond durch ein Sieb passieren, die Sahne unterrühren und bei starker Hitze sämig einkochen lassen.
5. Das Hähnchen tranchieren, die Füllung herauslösen und in Scheiben schneiden. Sauce getrennt dazu reichen.

Guten Appetit!