

## Gefülltes Huhn

### Zutaten für das gefüllte Hendl:

- Ganzes Huhn (hohl ausgelöst)
- Weißes Baguette (im Optimalfall einen Tag alt)
- Zwiebel
- Kräuter
- Salz/Pfeffer
- Milch
- Eier
- Butter

### Zutaten für das Wintergemüse

- frisches Gemüse: Karotten, Sellerie, Karfiol, Kohlrabi, Bohnen, Erbsenschoten, Rosenkohl
- Butter
- Erdnussöl/Olivenöl
- Gemüsefond

### Zubereitung:

Für die Fülle die Zwiebeln fein schneiden und in Butter anschwitzen, mit Milch angießen, würzen. Das Baguette würfelig schneiden. Milch-Zwiebel-Gemisch über das Brot gießen, auskühlen lassen. Butter aufschlagen und Eier unterheben. Den sogenannten Ei-Butterabtrieb ebenfalls unter die Knödelmasse mischen, würzen. Beiseitestellen.

Das Huhn muss hohl ausgelöst werden. Dafür tastet man sich an der Karkasse entlang. Mit einem scharfen Messer wird das gesamte Innere des Huhns entfernt, bis nur noch das Fleisch und die Schenkel übrig bleiben. Ein Hendl hohl auslösen erfordert Geschick, Können und auch eine gewisse Routine. Gastwirt und Koch Christian Winkler rät deshalb, das Huhn vom Metzger vorbereiten zu lassen.

Die Fülle in das Innere des Hendls geben und mit einem Faden zunähen. In eine ofenfeste Form geben, zerlassene Butter darüber. Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen.

Im Ofen bei 175 Grad ungefähr 40 Minuten garen. Wichtig: Im ausgeschalteten Ofen vor dem Anrichten etwa zehn Minuten rasten lassen.