

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: ORF



Gefülltes Huhn

Zutaten:

- 1 Stück Hendl
- Hühnergewürz
- Öl
- Für die Fülle:
- 4 Stück Toastbrot
- 2 Eier
- Kleinen Bund grobgehackte Petersilie
- 1 Kleine Zwiebel
- Salz, Pfeffer, Macis Blüte (Muskatnuss)
- Port. Erbsen
- Thymian
- Zitronenzesten

Zubereitung:

Das Hendl nun waschen, trocken tupfen und – falls nötig – Innereien entfernen. Das Huhn vom Rücken weg entbeinen.

Mit der Semmel-Hendlleber-Masse füllen.

Für die Fülle Zwiebel schneiden, in Öl anschwitzen, gehackte Petersilie und Erbsen dazu und beiseite stellen. Toastbrot in Daumendicke Würfel schneiden und in eine Schüssel geben, mit Pfeffer, Salz und Macis Blüte würzen. Die Eier verrühren, Zwiebel über das Toastbrot geben und mit dem Kochlöffel locker vermischen.

Das Huhn taschenförmig zunähen. Rundum mit Salz und Pfeffer und Zitronenzesten würzen, nach Belieben auch mit etwas Grillgewürz, Thymian und aufgestreuten Butterflocken für 50 Minuten bei 200 Grad/Ober- und Unterhitze ins Backrohr.

Tipp: je nach Saison könnt ihr die Fülle mit folgenden Zutaten verfeinern:

Weintrauben, Maronen, Pilzen oder ganz einfach mit grünen Erbsen.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Tipp: Champions schälen – so verwässern sie nicht beim Anschwitzen