

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Gefülltes Brathenderl mit geschmortem Gemüse

Zutaten

(4 Personen)

Für das Brathenderl

- Ganzes Henderl (ca. 1,3 kg)
- Salz
- Pfeffer
- Paprika
- Kümmel
- 2 EL Butter

Für die Fülle

- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- Schmalz
- 1 L Milch
- 1 kg Knödelbrot

Quelle: ORF extra

- 4 Eier
- Etwas geriebene Muskatnuss
- 4 EL Petersilie gehackt
- 4 EL Liebstöckel gehackt
- Salz
- Spagat und Nadel zum Verschließen
- 400 g Gemüse (wie Karotten, Rüben, Kartoffeln zum Mitschmoren in der Pfanne/Rohr)
- Maisstärke zum Binden der Soße

Zubereitung

Fülle herstellen, dazu bereiten wir eine größere Menge zu, damit wir für die Kaspressknödel etwas übrig haben; Zwiebel mit Schmalz goldbraun rösten, mit Milch „ablöschen“.

Knödelbrot/Semmelfülle mit dem warmen Gemisch übergießen, 3-4 Eier mit gehackten Kräutern und etwas geriebener Muskatnuss begeben, salzen, Masse vorsichtig vermengen, Konsistenz prüfen, sie soll keinesfalls zu weich sein, aber auch nicht zu trocken.

Das Henderlfleisch entlang des Rückens ablösen, entlang der Rippenknochen jeweils nach rechts/links arbeiten, die Keulen- und Flügelgelenke müssen am besten am Gelenk durchtrennt werden. An der Brust vorsichtig sein, damit das Henderl auch zusammenhält, die Karkasse verwenden wir dann für die Suppe.

Abgeschmeckte Fülle in der Mitte des leicht gesalzenen Henderls platzieren, zusammenschlagen, mit Spagat zunähen. Außen mit Salz, Pfeffer, Paprika und Kümmel würzen, im Rohr mit Wasser und etwas Butter bei 170 °C 1½ Stunden garen, zweimal wenden, Flüssigkeit kontrollieren und bei Bedarf ergänzen, die letzte halbe Stunde kann man noch Kartoffeln und Gemüse mitschmoren, so erhält man noch herrliche Beilagen. Die dabei entstandene Soße noch mit etwas Maisstärke abbinden.