

Rezepte aus dem Hessenpark



Innereien vom Geflügel - Füllung für Brathähnchen

2 altbackene Brötchen	in feine Scheiben schneiden, mit
125 Milliliter lauwärmer Milch	übergießen und eine halbe Stunde stehen lassen.
1 – 2 Schalotten	würfeln und mit der gleichen Volumenmenge
gehackten Kräutern	zu den Brötchen geben.
1 Esslöffel Butter	in einer kleinen Pfanne zerlassen und über die
	Brötchen gießen.
Innereien des Geflügels	und
150 Gramm Champignons	sehr klein schneiden, beides zu den Brötchen geben.
	Zum Schluss
2 Eier	über alle Zutaten aufschlagen und dann alles sehr gut
	durchmengen. Mit
Salz, Pfeffer und Muskatnuss	kräftig abschmecken.

Das Brathähnchen füllen, die Öffnung mit Zahnstochern verschließen und Beine und Flügel mit Küchengarn fest an den Körper binden (dressieren). Gefülltes Hähnchen in einen Bräter mit dem Rücken nach oben legen und etwas Flüssigkeit angießen (nach Belieben Wasser, Brühe, Wein oder Bier). Bräter bei 240 Grad (Ober-/ Unterhitze) in den Ofen schieben. Durch die Füllung verlängert sich die Garzeit von ca. 45 Minuten auf 75 bis 90 Minuten. Wenn der Rücken schön gebräunt ist, das Brathähnchen wenden und fertig garen. Während des Bratens kann man mehrmals von der Bratflüssigkeit über das Hähnchen gießen. Wenn das Brathähnchen gar ist, aus der Bratflüssigkeit eine Soße herstellen, das Hähnchen zerlegen und mit der in Scheiben geschnittenen Füllung servieren.