

Hähnchen, entbeint, gefüllt

Zutaten für 6 Portionen:

1 Maishähnchen, 1,7 kg
(entbeint nach unserer Anleitung)
Öl
Küchengarn
Alufolie

Für die Füllung:

150 g Kalbsbrät
30 g Butter
30 g Semmelbrösel
(selbst hergestellt)
1 Ei
Salz
1 TL gehackte Petersilie
Ein Zweig Rosmarin



Zubereitung:

Wie man ein Hähnchen entbeint, finden sie bei unserer Anleitung. Diese enthält viele Bilder – also nur anschauen, wenn sie den Anblick vertragen können!

Für die Füllung wird die Butter flüssig gemacht und mit dem Ei in das Kalbsbrät eingearbeitet. Für die Semmelbrösel werden alte Semmeln grob gerieben. So werden die Semmelbrösel gröber und die Füllung lockerer. Mit Salz und gehackter Petersilie gewürzt ist die Füllung für das entbeinte Hähnchen fertig. Ein weiteres Ei macht die Füllung noch lockerer.

Diese Füllung wird in die Löcher gedrückt, die beim Entfernen der Knochen aus Schenkel und Flügel entstanden sind. Außerdem auf das Innere des entbeinten Hähnchens gestrichen. Einen Rosmarin-Zweig dazu gegeben und das Hähnchen zusammengebunden. Wir Kochbären haben Küchengarn genommen. Wer hat kann auch Wurstbündel nehmen.

Das außen leicht gesalzene Hähnchen kommt mit etwas Öl bestrichen in einen Bräter und so in den auf 200 °C vorgeheizten Backofen. Wer einen Backofengrill mit rotierendem Grillkorb hat, kann das entbeinte Hähnchen auch im Grillkorb des Backofens grillen. Wir haben das Hähnchen im Bräter gemacht und die Temperatur auf 175 °C heruntergeschaltet, nachdem das Hähnchen zuerst bei 200 °C rundherum angebraten war. Da man etwa eine Stunde pro kg Fleisch rechnet, haben wir das gefüllte Hähnchen fast zwei Stunden im Backofen gelassen.

Um eine Soße zu bekommen haben wir mit der Geflügelbrühe aus den Karkassen eine helle Sahnesoße gemacht und noch Nudeln dazu gekocht.

Da wir (zu zweit) am nächsten Tag auch noch von dem gefüllten Hähnchen hatten, haben wir dann eine Morchel-Rahmsoße dazu gemacht. Auch sehr lecker.