Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Gefülltes Sulmtaler Huhn mit Honigkruste

Hauptspeise Geflügelgerichte



Zubereitung

Milch und Obers mit Salz, den 2 Eiern und einem Eidotter gut verrühren, über die Semmelwürfel gießen. Butterschmalz erhitzen, feingeschnittene Zwiebel darin hell anschwitzen. Vom Herd nehmen, gehackte Petersilie einrühren; überkühlen lassen. Diese zu den eingeweichten Semmelwürfeln geben, mit ganzen und geriebenen Kürbiskernen und Rosinen zu einer kompakten Masse verarbeiten. Ca. 20 Minuten durchziehen lassen. Bei dem küchenfertig vorbereiteten Huhn mit den Fingerspitzen vorsichtig zwischen Haut und Brustfleisch einen Hohlraum schaffen. Huhn innen und aussen salzen, mit der Semmelmasse zwischen Haut und Brustfleisch füllen In den Bauch des Huhns den Apfel hineinlegen. Öffnungen des Huhns (Hals und Hinterteil) vernähen. Huhn mit einigen kleinen Butterstücken belegen, mit der Brust nach unten in das auf 200° C vorgeheizte Rohr stellen. Häufig mit Bratrückstand übergießen. Nach ca 35 Minuten Huhn umdrehen.

Für Kruste zerlassene Butter, Öl und Honig verrühren. Huhn nach ca 70 Min Bratzeit mit diesem Gemisch bepinseln. Nochmals für 10 Minuten ins Rohr schieben. Sobald die Hühnerhaut eine karamellartige Kruste besitzt, aus dem Rohr nehmen. Huhn in vier Teile tranchieren oder ganz servieren.

Tipp: Dazu passt gebratene Kartoffel und ein Salat aus Erdäpfeln und Vogerlsalat mit Kernöl mariniert.

Zutaten

- 1 Sulmtaler Huhn (1, 5-2 kg)
- Salz
- 1 großer Äpfel
- etwas Butter
- 200 g Semmel, gewürfelt
- 1 ganze Zwiebel
- 4 EL Petersilie gehackt
- 2 EL Butterschmalz
- 200 g geröstete Kürbiskerne (die Hälfte gerieben)
- 2 EL Rosinen
- 200 ml Milch
- 50 ml Schlagobers
- 2 Eier
- 1 Eigelb
- Salz
- 3 EL Butter
- 1 EL Öl
- 2 EL Honig