Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Gefülltes Hendl auf Steirische Art

Hauptspeise Geburtstag Geflügelgerichte Hausmannskost Österreichisch Vatertag

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Semmeln in 2 cm große Würfel schneiden und in Milch einweichen. Zwiebel mit den Kräutern in einem Topf mit heißer Butter andünsten. Die Semmeln ausdrücken und zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und einige Minuten mitdünsten lassen und auskühlen lassen. Eier sowie Muskatnuss, Salz und Pfeffer unter die Brötchenmasse mischen. Das Hendl innen und außen kalt abspülen und trocken tupfen. Die Bauchhöhle des Hendls mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Füllung in das Innere füllen und die Öffnung mit einem Zahnstocher fest verschließen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Etwas Salz, Pfeffer und Paprikapulver gemeinsam mit dem Öl verrühren und damit das Hendl rundherum bepinseln. Das Hähnchen mit der Brustseite nach unten im Bräter in den Ofen schieben. Ca. 20 Minuten braten, bis der Rücken leicht gebräunt ist, das Hendl immer wieder mit Bratensaft begießen. Wenden und insgesamt ca. 1 1/2 Stunden fertig braten.
Hendl tranchieren, die Fülle am besten ganz herauslösen und in Scheiben geschnitten anrichten.

Zutaten

- 1 großes Brathendl (ca. 1,7 kg)
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver edelsüß
- 4 EL Sonnenblumenöl
- 4 EL Butter
- ca. 1/4 l Hühnersuppe
- Für die Semmelfüllung:
- 2 Semmeln vom Vortag
- 1/4 l Milch
- 1 kleine Zwiebel fein gehackt
- 2 EL Petersilie fein gehackt
- 2 EL Butter
- 2 Eier
- Prise Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer