Nah&Frisch



Gottfried Knell | Professional

Gefülltes Brathendl mit Sommersalat

Hauptspeise | Geflügelgerichte | Hausmannskost | Kalorienarm | Männerrezepte | Österreichisch | Sommer | Vatertag

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Das Huhn waschen, trocken tupfen und mit dem Brathuhn Gewürz gut einreiben. Für die Fülle die Semmelwürfel mit der Milch, den Eiern und den Gewürzen vermischen. Das Huhn damit füllen und mit einer Spicknadel die Öffnung verschließen.

In eine Bratenform geben, mit Butter bestreichen. Bei 180 °C Umluft eine ¾ Stunde im Rohr braten. Das Huhn wenden mit ½ l Wasser begießen und eine weiter ¾ Stunde braten.

Für den Salat das Gemüse putzen und in Scheiben bzw. Würfeln schneiden, mit den Gewürzen, Essig und Öl abschmecken und mit Schnittlauch garnieren.

Zutaten

- 1 Bio Huhn
- Brathuhn Gewürz
- 2 Eier
- 1/8 l Milch
- ½ Pkg. Semmeln Würfel
- 2 dag Butter
- Salz
- Majoran
- Frischer Petersilie
- Muskatnuss

- 1 Gurke
- 3 Tomaten
- ½ Zwiebel
- 1 Paprika
- Gewürzsalz
- Oregano
- Essig
- Öl
- Schnittlauch