

Huhn, gefüllt mit Backobst



Zutaten für vier Personen:

1 frisches Hähnchen 1,2-1,5 kg
(z.B. Maishähnchen)
3-4 EL Butter
6 Trockenpflaumen
6 Trockenaprikosen
100 ml Hühnerbrühe oder
Gemüsebrühe
200 g Knödelbrot
150 ml lauwarme Milch
1 Ei
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Hühnerbrühe nach Bedarf

1. Huhn gut waschen und
außen und innen kräftig
mit Salz einreiben.
2. Backofen auf 200°
vorheizen.
3. Backobst ca. 20 min in
Hühnerbrühe köcheln
lassen.
4. Knödelbrot in 150 ml ml
Milch einweichen, fünf
Minuten ziehen lassen,
dann mit einem Ei
vermengen, schwach
salzen und pfeffern.
Backobst klein schneiden
und unterheben.
5. Huhn locker füllen, mit
Holzstäbchen zustecken
oder mit Küchengarn in
Form bringen.

6. Backofengeeignete
Form ausbuttern, Huhn
mit 2-3 EL flüssiger Butter
beträufeln und ca. 90 min
im Backofen schmoren,
zuerst auf der Brustseite.
Immer wieder begießen,
am besten mit dem
eigenen Saft. Zusätzliche
Brühe nur nach Bedarf
verwenden, bevorzugt
dabei die Dünstflüssigkeit
des Backobstes verwenden.
Nach ca. 50 Minuten
„umdrehen“.
7. Übrig gebliebene Fülle
nach halber Bratzeit in die
Form geben.

Hinweise:

In die Füllung kann man
noch glasig gebratene
Zwiebelwürfel und/oder
frisch gehackte Petersilie
geben.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25
min, Gesamtzeit ca. 115
min, Hauptspeisen, Fleisch,
Geflügel, Huhn, deutsch,
bayerisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023