Gefülltes Brathuhn

Dieses Rezept ist ein tolles Sonntagsessen: Gefülltes Brathuhn schmeckt der ganzen Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h

Zutaten

1 Stk.	Brathuhn (ca. 1,5kg)
50 g	Weißbrot (entrindet)
2 Stk.	Eidotter
15 g	Butter
10 g	Semmelbrösel
1 TL	Petersilie (gehackt)
1 Prise	Salz
1 Prise	Muskatnuss (gerieben)
10 g	Butterschmalz

Zubereitung

1. Für ein **gefülltes Brathuhn** zunächst die Rinde von dem Weißbrot abschneiden und das Brot einweichen. Dann kräftig ausdrücken und durch ein Sieb passieren. Backofen auf 220°C vorheizen.

2. Butter in einer großen Schüssel schaumig schlagen. Das durch das Sieb gestrichene Weißbrot, Petersilie und Semmelbrösel dazugeben und alles gut zu der Füllung verrühren. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

3. Zuletzt die Eier trennen und die Eidotter unter die Masse rühren. Das Eiklar kann anderweitig verwendet werden.

4. Brathuhn gründlich unter fließendem Wasser abwaschen und innen mit Salz und Muskatnuss würzen. Die Füllung vorsichtig in das Brathuhn füllen und die Öffnung verschließen. Danach das Huhn von außen mit Salz und Muskatnuss einreiben.

5. Butterschmalz in einen Bräter geben und erhitzen. Das Huhn hineinlegen und im Ofen mindestens 1 Stunde lang braten lassen. Die entstehende Flüssigkeit immer wieder über das Huhn gießen, jedoch keine zusätzliche Flüssigkeit dazugeben.

6. Sobald die Brust braun ist, kann das Huhn gewendet werden. Wenn man es anhebt und nur noch klare Flüssigkeit austritt, dann ist das Huhn fertig gegart. Herausnehmen, auf einem großen Teller anrichten und servieren.

Tipp

Als Beilage für gefülltes Brathuhn empfiehlt sich frischer grüner Salat.