Brathähnchen mit Semmelknödel-Füllung

In diesem Rezept ist die Beilage gleichzeitig die Füllung: Das Brathähnchen mit Semmelknödel-Füllung schmeckt der ganzen Familie!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

200 g	Zwiebel
500 g	Brötchen
40 g	Butter
200 ml	Milch
2 Stk.	Eier
1 Prise	Petersilie
1 Stk.	Brathuhn
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für das Brathähnchen mit Semmelknödel-Füllung zunächst die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebeln darin glasig dünsten.

2. Mit Milch auffüllen und zum Kochen bringen, dann vom Herd nehmen und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden und mit der Milch übergießen. Ca. 20 Minuten ziehen lassen.

3. Währenddessen die Petersilie waschen, trocken schleudern und fein hacken. Zusammen mit den Eiern mit den eingeweichten Brötchen vermengen und alles weitere 10 Minuten durchziehen lassen.

4. Währenddessen den Backofen auf 210°C vorheizen. Das Huhn gründlich waschen und trocken tupfen. Innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen und in einen Bräter legen.

5. Die Brötchenmasse in das Huhn füllen und die Öffnung mit einem Holzspieß verschließen. Im Backofen ca. 20 Minuten garen, dabei die Haut des Huhns mehrmals einstechen.

6. Während der Garzeit das Huhn immer wieder mit dem austretenden Bratensaft übergießen. Noch einmal salzen und pfeffern und die Temperatur auf 190°C reduzieren, auf diese Weise fertiggaren. Herausnehmen und servieren.

Tipp

Zum Brathähnchen mit Semmelknödel-Füllung schmeckt ein frischer Salat oder grüne Bohnen.