Brathuhn mit Semmelfülle

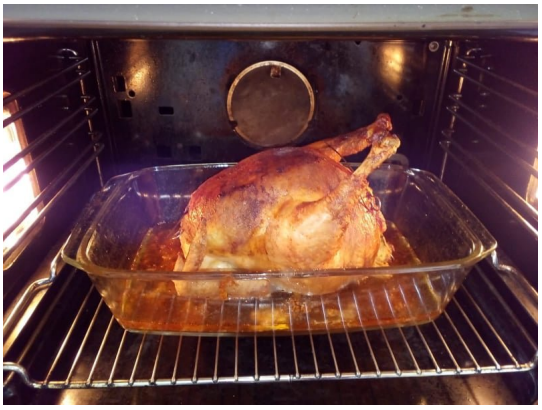
Das Brathuhn mit Semmelfülle ist ein klassisches steirisches Sonntagsessen. Das Rezept für das gefüllte Hendl gelingt mit ein wenig Geschick.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

1 Stk.	Brathuhn (ca. 1,5kg)
	Salz und Pfeffer
50 g	Butter
125 ml	Wasser

für die Semmelfülle

3 Stk.	Semmeln (oder 100g Semmelwürfel)
3 EL	Milch
2 EL	Wasser
150 g	Butter
1 Stk.	Ei
2 Stk.	Eidotter
1 Stk.	Hühnerleber
1 Handvoll	Petersilie gehackt
1 Prise	Muskatnuss
1 EL	Semmelbrösel

Zubereitung

1. Für das **Brathuhn mit Semmelfülle** die Semmeln in kleine Würfel schneiden. In Wasser und Milch einweichen. Die Hühnerleber mit einem scharfen Messer sehr fein schneiden.

2. Die Butter cremig verrühren, Ei und Eidotter nach und nach zugeben. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen und die Hühnerleber und gehackte Petersilie zugeben. Abschließend die eingeweichten Semmeln und Semmelbröseln hinzugeben und gut vermengen.

3. Das Huhn mit Wasser abspülen, trocken tupfen und mit der vorbereiteten Fülle füllen. Die Öffnung mit Küchengarn verschließen. Nun rundum kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Brustseite nach unten in einen Bräter geben, Wasser einfüllen und Butter zugeben.

4. Im vorgeheiztem Backofen bei 200 °C zirka 75 Minuten goldbraun braten. Zwischendurch immer wieder mit Bratensaft übergießen. Sobald das Huhn eine schöne braune Farbe bekommen hat, einmal wenden.

5. Vom Ofen nehmen und mit einer Geflügelschere und Messer gekonnt tranchieren. Auf Teller anrichten und mit der Semmelfülle servieren.

Tipp

Sollte das Brathuhn mit Semmelfülle beim Tranchieren zu sehr abkühlen, einfach nochmals kurz in das heiße Backrohr stellen. Zum Brathendl, klassisch einen Erbsenreis und einen Endiviensalat mit Kürbiskernöl reichen.