Festliches Brathuhn mit Maroni gefüllt

Weihnachten kann kommen mit diesem schönen und gar nicht schwierigen Rezept für ein festliches Brathuhn mit Maroni gefüllt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
400 g	Maroni (vorgegarte und geschälte)
40 g	Butter (oder Margarine)
1 Stk.	Birne
2 Stangen	Staudensellerie
3 Stängel	Majoran
1 EL	Akazienhonig
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1.5 kg	Brathühner
30 g	Butterschmalz
1 Stk.	Knoblauchzehe
200 ml	Weißwein
400 ml	Geflügelfond
150 g	Créme frâiche

Zubereitung

1. Für das festliche, mit Maroni gefüllte Brathuhn zu Beginn die Zwiebel schälen und fein hacken. Anschließend von den fertigen, vorgegarten Maroni zwei Drittel abnehmen und halbieren. Etwas Butter oder Margarine in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel mit den halbierten Maronen bei mittlerer Temperatur einige Minuten lang glasig dünsten.

2. In der Zwischenzeit die Birne schälen, in Viertel schneiden und dabei das Kerngehäuse herausschneiden, anschließend das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Staudensellerie schälen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Die gedünsteten Maronen und Zwiebeln vom Herd nehmen, Birnenstücke und Sellerie vorsichtig untermischen. Akazienhonig unterziehen. Majoran waschen, trockenschütteln, Blätter abzupfen und untermischen. Die Füllung nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Das Huhn vorsichtig von außen und innen waschen, trockentupfen und mit Salz würzen. Anschließend die Füllung hineingeben, die Öffnung mit Holzspießen feststecken und mit Küchengarn fixieren. Auch die Unterschenkel und Flügel fest an das Huhn mit Küchengarn anbinden.

4. Ein Wasserbad in einem großen Topf mit Siebeinsatz ansetzen. Das Huhn im Einsatz über dem Dampf eine Viertelstunde lang dämpfen. Ein hohes Backblech mit Butterschmalz bestreichen, das Backrohr auf 180 Grad Ober-/Unterhitze oder 160 Grad Heißluft vorheizen.

5. Das Huhn nach dem Dämpfen auf das Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen rund 25 Minuten braten. Butterschmalz in einem kleinen Topf zerlassen und das Huhn jetzt ab und zu damit bestreichen, weitere 25 Minuten braten, bis es goldbraun ist (Gesamtzeit ca. 50 Minuten).

6. Unterdessen die übrigen Maronen in eine Schüssel geben und mit dem Stabmixer pürieren. Knoblauchzehe schälen und zerdrücken. Restliche Butter oder Margarine in einer Pfanne zerlassen, Knoblauch darin glasig dünsten, mit Geflügelfond und Wein ablöschen. Ohne Deckel rund 10 Minuten reduzieren lassen. Crême fraiche einrühren, zuletzt die pürierten Maronen unterrühren. Die Soße mit Pfeffer und Salz abschmecken, zusammen mit dem Brathuhn servieren.

Tipp

Das mit Maroni gefüllte Brathuhn mit beliebigen Beilagen servieren und die Teller schön anrichten, zum Beispiel wie auf dem Bild mit Orangenscheiben, Beeren und Rosmarin.