Huhn mit Maronifüllung

Das Huhn mit Maronifüllung ist ein raffiniertes Rezept für Groß und Klein. Diese delikate Hauptspeise ist ein wunderbares Sonntagsessen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

150 g	Knödelbrot
200 ml	Milch (lauwarm)
2 Stk.	Eier
	Salz und Pfeffer
1 Stk.	Zwiebel (klein)
100 g	Maroni (gegart, ohne Schale)
75 g	Hühnerleber
1 EL	Butter
1 EL	Rosmarin (frisch, gehackt)
1 EL	Thymianblätter (frisch, gehackt)
1 Stk.	Huhn (zirka 1,5 kg)
1 EL	Butter (zum Bestreichen)
	Butter (für das Blech oder Bräter)

Zubereitung

1. Für das **Huhn mit Maronifüllung** das Knödelbrot in eine Schüssel geben und mit Milch übergießen. Zirka 20 Minuten ziehen lassen und danach die Eier, Salz und Pfeffer hinzugeben und verkneten.

2. Die Zwiebel schälen und fein zerhacken, die Maronen halbieren und die Hühnerleber in kleine Stücke schneiden. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und alles kurz braten. Zur Brotmasse geben, Kräuter dazu geben und gut vermischen.

3. Das Huhn innen und außen gründlich mit kaltem Wasser waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Nun mit der Masse füllen und mit Holzstäbchen und Küchengarn verschließen.

4. Mit der Brust nach unten in ein tiefes gefettetes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze zirka 80 Minuten goldbraun braten.

5. Die restliche Butter zerlassen und das Huhn alle 15 Minuten damit bestreichen. Das Huhn mit Maronifüllung vom Backofen nehmen und tranchieren, wie das funktioniert siehst du hier.

Tipp

Zusätzlich noch nach Belieben Maroni in den letzten 10 Minuten auf dem Blech mit braten. Zum Huhn mit Maronifüllung einen grünen Kopfsalat reichen.