

Geflügel Rezepte

Gefüllter Gockel Bratwurstmasse

Gattung: Geflügelgerichte

1	große Hähnchen				-Hackfleisch und
1	Brötchen				-geschabte Geflügelleber
1	Zwiebel				Butter
	-gewürfelt		1		Karotte
	Petersilie		1		Tomate
	-gehackt		1		Zwiebel
1,50 Essl.	Korinthen				Schwarzbrot
2	Eier				-den Anschnitt
100 g	Bratwurstfülle		1/2 Liter		Flüssigkeit
	-oder				-z. Ablöschen

Füllung: Brötchen in Wasser einweichen, ausdrücken. Zwiebelwürfel mit Petersilie in Butter andünsten, zerpfücktes Brötchen zugeben, unter Wenden dünsten (keine Kruste bilden lassen). Pfanne vom Feuer nehmen, schnell die Hälfte der Eier untermischen, das sich mit der Masse gut bindet, abkühlen, restliche Eier und übrige Zutaten untermischen, kräftig würzen.

Ausgenommenes, gewaschenes Hähnchen mit Pfeffer und Salz innen würzen, Füllung hinein geben, zunähen. Dann von außen pfeffern und salzen. In etwas Butter mit Karotte, Tomate, Zwiebel und Schwarzbrot leicht anbraten, mit Flüssigkeit ablöschen, zum Garen in den vorgeheizten Ofen geben. Während des Garens das Hähnchen mit Soße begießen.

Während den letzten 15 Minuten Backzeit nicht mehr begießen, damit das Hähnchen knusprig wird (Garzeit 1 1/2 Std.). Soße passieren und separat servieren.