

Geflügel Rezepte

Omas Geflügelleber Gefüllte Poularde Mit Austernpilzen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Geflügel, Poularde, Geflügelleber, Hauptspeise, Großmutter

150 g	Geflügelleber	5	Essl. Schlagsahne
1	Apfel (180 g)	1	Poularde (ca. 1, 5 kg)
2	Scheiben Weizentostbrot	1	Zwiebel (gewürfelt)
40 g	Butterschmatz	200 g	Austernpilze (halbiert)
	Salz	5	Essl. Weißwein
	Pfeffer (a. d. Mühle)	150 ml	Geflügelfond (a. d. Glas)
1/2 Teel.	Thymian, getr.	1	Essl. Soßenbindemittel, dunkles
1	Ei		

Geflügelleber waschen, Apfel schälen, Toast entrinden. Alles in 1 cm große Würfel schneiden. In 20 g heißem Fett auf 3 oder Automatik- Kochstelle 12 kräftig anbraten, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Ei und Sahne untermischen.

Poularde salzen, pfeffern, mit der Apfel-Lebermasse füllen, mit Holzspießchen verschließen. Im Backofen braten.

Schaltung: 190 - 210°, 2. Schiebeleiste v.u. - 160 - 180°, Umluftbackofen 60 Minuten

Nach der Hälfte der Bratzeit die Poularde wenden.

Zwiebel und Pilze im restlichen Fett 5 Min. auf 2 oder Automatik- Kochstelle 9 - 10 braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Weißwein und Fond zugießen und mit dem Soßenbindemittel aufkochen. Gut abschmecken.

Zubereitungszeit: 100 Minuten - Pro Person ca. : 857 Kalorien