

Geflügel Rezepte

Stubenküken Mit Geflügelleber Füllung

Anzahl: 4 Personen - Gattung: Geflügelgerichte, Gewürze, Geflügel, Leber

2	Küchenfertige Stubenküken -a ca. 600 g	3	Scheibe Toastbrot
200 g	Geflügelleber	4	Essl. Schlagsahne -bis 1/4 mehr
40 g	Butterschmalz	3	Essl. Trockener Wermut
	Majoran	1/4	Liter Geflügelfond, aus dem Glas
	Salz	200 g	Creme fraiche
	Pfeffer	1	Essl. Saucenbinder, hell -evtl.
1 Bund	Glatte Petersilie		-bis zur doppelten Menge
50 g	Geflügelleber-Pastete		

Stubenküken waschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Geflügelleber waschen, trockentupfen und fein würfeln. In der Hälfte heißem Butterschmalz anbraten, würzen.

Petersilie waschen, trockentupfen und die Blättchen von den Stengeln zupfen. Petersilie fein hacken. Brot fein würfeln. Leberpastete, Petersilie, Brot und Sahne zu der Geflügelleber geben, untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Stubenküken von innen pfeffern und salzen, außen nur pfeffern. Leberfüllung hineingeben. Öffnung mit Holzstäbchen zustecken.

Restliches Butterschmalz in einem Bräter erhitzen, Stubenküken hineinlegen. Wermut zugießen. Im Backofen bei 200 Grad ca. 40 Minuten braten. Geflügelfond nach und nach zugießen. Stubenküken zwischendurch mit Bratensud bepinseln. Wenn sie gebräunt sind, salzen.

Stubenküken herausnehmen. Creme fraiche in die Sauce geben, aufkochen lassen, binden und abschmecken.

Dazu schmeckt besonders gut ein frischer Salat aus Tomaten, Gurken und verschiedenen Blattsalaten

Nährwerte: Pro Portion ca. 660 Kalorien