

# Geflügel Rezepte

## Quittenhahn

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Geflügel, Hähnchen, Quitte

---

1		Freilandhahn; ca. 1,5 kg	1		Peperoni; fein geschnitten
1	große	Quitte	1		Zitrone
3		Scheib. Kastenweißbrot; entrindet	3	Essl.	Geflügelleber; fein gehackt
125 ml		- und fein gewürfelt	2		Schalotten; fein gehackt
1		Milch	1/2	Stange	Lauch
1	Prise	Ei	1		Karotte
1	Prise	Muskatblüte	1/4		Sellerie
		Abgeriebene Zitronenschale	2	Essl.	Butter

---

Den Hahn waschen, trocken tupfen, von außen pfeffern und salzen. Die Quitte schälen, auf einer Raffel grob bis zum Kerngehäuse reiben und mit dem Saft einer halben Zitrone vermischen.

Brotwürfel mit Milch beträufeln. Leber und Schalotten in Butter anschwitzen, zum Brot geben. Zitronenschale, Muskatblüte, Ei und geriebene Quitte zugeben und alles gut vermischen.

Mit einem Löffelstiel zwischen Haut und Fleisch fahren und die Haut lösen. Füllung zwischen Brust und Keulen schieben. Hahn mit flüssiger Butter bepinseln und mit grob gewürfeltem Suppengemüse ca. 1 Std. in den auf 180Grad vorgeheizten Ofen geben. Mehrfach mit Wasser ablöschen, mit Bratensaft begießen. Den Fond passieren, mit Butter binden. Den Hahn tranchieren und mit Sauce anrichten.