

Geflügel Rezepte

Omas Gefüllte Poularde Mit Geflügelleber

Gattung: Fleisch, Fleischfüllung, Geflügel, Großmutter

1 Poulet oder Hähnchen,
50 g Butterfett,
Salz,

Pfeffer,
1 Zwiebel,
2 Nelken

Füllung:

100 g Toastbrot,
100 ml Milch,
1 Zwiebel (fein gehackt),
30 g Butter,
1 Bund Petersilie (gehackt),

50 g Speckwürfel,
100 g Geflügelleber (gehackt),
1 Ei,
Salz,
Pfeffer

Soße:

150 ml Hühnerbouillon,
1 Teel. Mehl,
1 Teel. Butter,

Salz,
Pfeffer

Für die Füllung die Brotscheiben in kleine Würfel schneiden und mit heißer Milch übergießen. Zugedeckt ziehen lassen.

In heißer Butter Zwiebeln, Petersilie und Speckwürfel angehen lassen. Die Geflügelleber dazu geben und mitdämpfen. Den Topf vom Herd nehmen und die Füllung abkühlen lassen. Das Ei darunter ziehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Poulet mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Geflügelfarce füllen. Zunähen. Mit dem Rücken nach unten in eine Kasserolle legen. Eine mit Nelken besteckte Zwiebel dazugeben und mit heißem Butterfett übergießen. In dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen ca. 40 bis 50 Minuten braten, dabei immer wieder mit dem Bratfett übergießen. Das Poulet ist gar, wenn sich zwischen Schenkel und Hüftgelenk leicht durchstechen lässt. Danach das Geflügel aus der Kasserolle nehmen und warm stellen.

Den Bratenfond mit Bouillon lösen, aufkochen lassen und eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce mit einer Mehlbutter (1 TL Butter und 1 TL Mehl miteinander verkneten) binden und mit dem Geflügel servieren.