

Italienische Rezepte

Huhn auf sardische Art

Gattung: Braten, Geflügel, Huhn, Italien, Leber

		Zutaten
1,50 kg	Huhn	50 g Sultaninen
200 g	Hühnerleber	-in warmem Wasser
1	Essl. Butter	-eingeweicht
	Olivenöl extra vergine	50 ml Milch
1	Lorbeerblatt	Salz
250 g	Semmelbrösel	Pfeffer aus der Mühle
250 g	Tomaten	1 Ei, hartgekocht
2	Eier	1/2 Zitrone, den Saft
80 g	Pecorino, frisch gerieben	300 ml Fleischbrühe, heiß

Das Huhn sorgfältig waschen und abtrocknen. Die Hühnerleberchen säubern, waschen und klein hacken. Die Butter mit etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Hühnerleber und Lorbeerblatt hinein geben und 2 Minuten kräftig anbraten. Die Semmelbrösel hinzufügen und 5 Minuten auf kleiner Flamme weiterschmoren lassen. Die Tomaten inzwischen mit kochendem Wasser überbrühen, abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben in die Pfanne geben und weitere 5 Minuten mitschmoren. Die Pfanne vom Feuer nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen. Die rohen Eier, den Pecorino, die Sultaninen und die Milch hinzufügen. Alles sorgfältig vermischen, salzen und pfeffern. Das Huhn mit der Mischung füllen und das harte Ei in die Mitte geben. Eine feuerfeste Form einölen, das Huhn hineinlegen und 50 bis 60 Minuten im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen braten, dabei nach und nach mit Zitronensaft und Brühe beträufeln.