

Gefülltes Hendl mit Oliven



Zubereitung

Huhn säubern, die Haut vom Hals her von der Brust lösen. Huhn innen mit zerdrücktem Knoblauch, Thymian und Rosmarin würzen. Semmelwürfel in warmer Milch einweichen, eventuell ausdrücken. Zwiebel mit Butter anrösten, mit Oliven, Kräutern, gehacktem Knoblauch und Topfen vermengen. Aus dem Ei in einer beschichteten Pfanne ein Rührei bereiten und mit der Semmelmasse zum Zwiebel-Topfen-Gemisch geben. Masse unter die Hühnerhaut füllen, eventuell mit Zahnstochern befestigen. Huhn außen mit Öl bestreichen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und im Rohr bei 170 °C ca. 80 Min. braten.

Zutaten

1 Freilandhuhn

3 Knoblauchzehen

Rosmarin

Thymian

100 g Semmelwürfel

1/8 l Milch

1/2 Zwiebel, gewürfelt

1 EL Butter

10 Stk. schwarze, entsteinte Oliven

1 EL Petersilie

50 g Magertopfen

1 Ei

1 EL Basilikum, gehackt

1 TL Olivenöl

Salz und Pfeffer

Paprikapulver