

Gottfried Knell

Professional

Gefülltes Brathendl mit Sommersalat

Hauptspeise

Geflügelgerichte

Hausmannskost

Kalorienarm

Männerrezepte

Österreichisch

Sommer

Vatertag

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT:     

Das Huhn waschen, trocken tupfen und mit dem Brathuhn Gewürz gut einreiben. Für die Fülle die Semmelwürfel mit der Milch, den Eiern und den Gewürzen vermischen. Das Huhn damit füllen und mit einer Spicknadel die Öffnung verschließen.

In eine Bratenform geben, mit Butter bestreichen. Bei 180 °C Umluft eine $\frac{3}{4}$ Stunde im Rohr braten. Das Huhn wenden mit $\frac{1}{2}$ l Wasser begießen und eine weitere $\frac{3}{4}$ Stunde braten.

Für den Salat das Gemüse putzen und in Scheiben bzw. Würfeln schneiden, mit den Gewürzen, Essig und Öl abschmecken und mit Schnittlauch garnieren.



ZUTATEN

1 Bio Huhn

Brathuhn Gewürz

2 Eier

$\frac{1}{8}$ l Milch

$\frac{1}{2}$ Pkg. Semmeln Würfel

2 dag Butter

Salz

Majoran

Frischer Petersilie

Muskatnuss

1 Gurke

3 Tomaten

$\frac{1}{2}$ Zwiebel

1 Paprika

Gewürzsalz

Oregano

Essig

Öl

Schnittlauch