

Egidiwirt

Professional

Bio Brathahn

Hauptspeise

Geflügelgerichte



ZUBEREITUNG **SCHWIERIGKEIT:** ● ● ○ ○ ○ **ZEIT:** 90 MIN.

Backofen auf 140 C vorheizen

Den Hahn waschen, trockentupfen. Außen mit Salz, innen mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Milch erwärmen. Die Semmeln in eine Schüssel legen, mit der Milch übergießen und einweichen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Petersilie waschen, trockentupfen und fein hacken. Die Leber grob hacken.

Die Butter erhitzen. Zuerst die Zwiebel darin glasig braten, dann die Petersilie und die Leber zufügen. Unter Rühren braten, bis diese gar ist. Die Eigelbe untermischen. Mit wenig Salz und Muskat würzen. Die Brötchen ausdrücken und dazugeben. Die Masse in den Hahn füllen, die Öffnungen mit Küchengarn zunähen oder mit Spießen verschließen

Im Backofen 60 Minuten Niedertemperaturbraten. Mehrmals etwas Wasser darüber gießen. 5-8 Minuten die Grillfunktion zum Schluss zuschalten für eine krosse Haut Den Hahn herausnehmen und warm stellen. Den Bratensatz mit der Brühe lösen und die Sahne untermischen. Bei Bedarf nachwürzen.

ZUTATEN

1 junger Bio-Hahn 500-600g

Salz

Pfeffer

150 ml Milch

2 Brötchen vom Vortag

1 Zwiebel

1 Bund Petersilie

1 Hühnerleber

40 g Butter

3 Eigelb

geriebene Muskatnuss

Rosmarin, Thymian, Bio-Zitronenabrieb