



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 233

Gefülltes Brathuhn nach Ottolenghi



15 Minuten






75 Minuten



90 Minuten

Zutaten für 4 Personen

- 70 g Butter
-  2 EL Brathähnchen-Gewürz
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
-  1 EL Muskovadozucker
- 1 Brathähnchen
- 5 Knoblauchzehen, zerdrückt
-  2 TL Kümmel
- 3-4 Stangen Staudensellerie, gewürfelt
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 100 g getrocknete Cranberries
- 100 g gegarte, geschälte Esskastanien, grob gehackt
- 4-5 Scheiben Roggenmischbrot, entrindet und grob gewürfelt
-  1/2 Bund Petersilie, grob gehackt
- 120 ml Gemüse- oder Hühnerbrühe
-  Salz, schwarzer Pfeffer

Rezept Für die Marinade die Hälfte der Butter in einem kleinen Topf zerlassen und mit Brathähnchen-Gewürz, gehackten Knoblauchzehen und dem Zucker verrühren. Das Hähnchen innen und außen sorgfältig damit einreiben. Den Backofen auf 190°C Umluft vorheizen. Für die Füllung die restliche Butter in einer großen beschichteten Pfanne bei mittlerer Temperatur zerlassen und den Kümmel darin 2 Minuten anrösten. Die zerdrückten Knoblauchzehen sowie Sellerie, Zwiebel, Cranberrys, Esskastanien, Pfeffer und 1 TL Salz dazugeben und alles unter Rühren goldgelb anbraten. In eine Schüssel füllen. Brot, Petersilie und die Brühe untermischen. Das Hähnchen in einen Bräter setzen. Mit der vorbereiteten Masse füllen. Überschüssige Füllung separat in einer ofenfesten Form garen (30 Minuten bevor das Brathuhn fertig ist, in den Ofen stellen). Das Hähnchen 70-75 Minuten im Ofen braten und etwa alle 20 Minuten mit dem Bratensaft übergießen, bis es knusprig ist. Es ist fertig, wenn aus der an der dicksten Stelle eingestochenen Keule klarer Saft austritt. Das Brathuhn aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren 10 Minuten ruhen lassen.

Guten Appetit!