



KAUFHAUS
Rauscher
SINCE 1952

Gefülltes Huhn mit Champignonfülle



Zutaten:

1 Huhn ca. 1,2 kg inkl. Magen und Herz
2 alte Semmeln
100 ml Milch
3 Eier
50 g gehackte Petersilie
1 kleine Zwiebel
100 g Champignons
1/8 l Weißwein
Wasser
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Für die Fülle Semmeln in Würfel schneiden. Milch mit den Eiern verquirlen und die Semmelwürfel darin einweichen.

Magen und Herz waschen. Huhn kurz kalt waschen und trockentupfen. Innen und außen mit Salz einreiben.

Magen, Herz, Champignons und Zwiebel klein hacken und in einer Pfanne anrösten. Alles zusammen mit der Petersilie unter die Semmelmasse rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Huhn zwischen Brust und Haut untergreifen und mit der Semmelmasse füllen. Mit der restlichen Masse den Hühnerbauch füllen und die Öffnung mit einem Spieß verschließen.

Das Huhn in einer Bratenpfanne ungefähr 1 Stunde bei 170 °C braten und immer wieder mit Weißwein und Wasser aufgießen, bis das Hühnchen eine schöne Farbe hat.