

Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Stk. Huhn im Ganzen
- Salz
- Pfeffer
- Rosmarinzweige
- 50 g Butterschmalz
- 4 Stk. altbackene Semmeln
- 1 Stk. kleine Zwiebel
- 20 g Butter
- 2 Stk. Eier
- 250 ml Milch
- Majoran
- Thymian
- 10 g Petersilie, gehackt
- Salz
- 1 kg Erdapfel
- Salz
- 1 TL Kümmel
- 40 g Butterschmalz

Mein persönlicher Tipp

Als Gemüsebeilage zu diesem köstlichen Essen passt ein herzhafter Krautsalat oder im Winter ein gedünstetes Kraut.



Eva Maria Lipp

Ernährungsberaterin und
Kochschulleiterin in Leoben



Quellen:

Aufgesetzte Henne



Foto: VrK/Alexander Stiegler - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Fülle:

- Für die Fülle 4 alte, aufgeschnittene Semmeln in Milch und Eiern einweichen.
- Zwiebel hacken, in Butter anschwitzen, mit etwas Majoran, Thymian und gehackter Petersilie vermengen und mit den Semmeln mischen.

Hendl:

- Das Hendl waschen und innen salzen und pfeffern.
- Danach das Hendl füllen, außen salzen und pfeffern, mit Rosmarin würzen und mit einer Rouladennadel verschließen.

Fertigstellung:

- Die Erdäpfel schälen und in ca. 5mm dicke Blätter schneiden.
- Mit dem Butterschmalz in einen Bräter geben. Das gefüllte Hendl darauf setzen und bei 160°C 1,5 Stunden braten.
- Das Hendl während des Garvorganges mehrmals wenden, damit es rundum eine schöne braune Farbe bekommt.
- Vor dem Aufschneiden noch 15 Minuten im ausgeschalteten Backrohr nachziehen lassen.
- Hendl tranchieren und mit den saftigen Erdäpfeln und der Semmelfülle anrichten.



Eva Maria Lipp: *Privatrezept*

