

Koch- und Backrezepte aus dem Genussland Oberösterreich

Mit den extra für Sie zusammengestellten Koch- und Backrezepten ist gutes Gelingen garantiert.
Da macht Kochen Freude!

Gefülltes Brathenderl

Zutaten

1 Bio-Henderl von ca. 1,7 kg (oder 2 kl. Hühner)
30 g Butter oder Butterschmalz
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
eventuell Paprikapulver oder Rosmarin
Geflügelsuppe oder Wasser
mit Suppenwürze aus dem Reformhaus
eventuell etwas Maisstärke oder Mehl
Öl

Für die Fülle:

350 g Knödelbrot oder Toastbrot in Würfel
geschnitten
80 g Butter
100 g Zwiebelwürfel
2 EL fein gehackte Petersilie
5-6 Eier
ca. 200 ml Milch, je nach Trockenheit des
Brot
Salz
Prise Muskatnuss



Zubereitung

Für die Fülle Zwiebeln in Butter anschwitzen, Petersilie zugeben und unter das Brot mischen. Milch mit Eiern versprudeln, mit Salz und Muskatnuss würzen und gut mit dem Brot vermischen.

Hendl innen und außen warm abwaschen, trocken tupfen, innen und außen salzen und mit Pfeffer würzen, nach Geschmack mit etwas Rosmarin bestreuen oder mit Paprikapulver einreiben. Henderl mit der Fülle füllen und die Öffnung am besten vernähen (oder das Henderl ungefüllt braten.)

Die restliche Semmelfülle zu einer Rolle formen, in eine geölte Serviette wickeln und vor Ende der Bratzeit des Henderls in Salzwasser 15–20 Minuten gar ziehen lassen.

Backrohr auf 170–180 °C vorheizen. In einer Bratenpfanne (oder Bräter) Butter oder Butterschmalz erhitzen und das Hendl mit der Brustseite nach unten einlegen. Im vorgeheizten Backrohr ca. 20 Minuten braten. Wenden und insgesamt ca. 1 ½ Stunden fertig braten. Währenddessen häufig mit Bratensatz übergießen und dafür etwas Suppe zugießen, aber nie zu viel, damit sich am Boden ein guter Bratensatz bilden kann.

Das Hendl ist gar, wenn beim Anstechen mit einem Spießchen nur mehr klare Flüssigkeit austritt. Henderl herausheben, Bratensatz lösen und bei Bedarf noch mit etwas Suppe aufkochen. Für ein Natursafterl ohne Bindung einkochen lassen, andernfalls etwas angerührte Maisstärke oder Mehl einrühren und mit dem Schneebesen zügig rühren. Eventuell noch etwas Flüssigkeit nachgießen und die Sauce auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen. Vor dem Servieren abseihen.

Das Hendl inzwischen auf einen Gitterrost setzen und im heißen Backrohr bei 190–200 °C knusprig braten.

Henderl tranchieren, die Fülle am besten ganz herauslösen und in Scheiben geschnitten anrichten. Extra gekochte Fülle ebenfalls aufschneiden und mit dem Huhn auftragen. Sauce in einem extra Kännchen servieren.

Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten zum Füllen

Bratzeit: ca. 1 ½ Stunden

Backrohrtemperatur: 170–180 °C, auf 190–200 °C steigend

Beilagenempfehlung: Erbsen, mitgebratenes Gemüse (Paradeiser, Wurzelgemüse, Karotten, Fisolen, Erdäpfel etc.); bei nicht gefülltem Henderl Erbsenreis, Braterdäpfel

*Das Genussland Oberösterreich wünscht Ihnen
Guten Appetit !!*

Genussland-Produkte finden Sie unter www.genussland.at

Weitere Informationen:

Genussland Oberösterreich

Oberösterreich Tourismus Information
Freistädter Straße 119, 4041 Linz, Austria
Tel.: +43 732 221022
E-mail: info@genussland.at

