

Huhn auf Mayas Art



Zutaten für vier Personen:

1 frisches Hähnchen
250 g Knödelbrot oder entsprechende Menge altbackener Semmeln
250 ml Milch (eher etwas weniger)
1 Ei
Salz, Pfeffer aus der Mühle
einige Stängel Petersilie
Butter
50-100 ml Hühnerbrühe

1. Frisches Huhn sehr gut waschen und außen und innen kräftig mit Salz einreiben.
2. Backofen auf 220° vorheizen.
3. Knödelbrot in knapp 250 ml Milch einweichen, fünf Minuten ziehen lassen, dann mit einem Ei vermengen, schwach salzen und pfeffern, etwas Petersilie zugeben.
4. Huhn locker füllen, mit Holzstäbchen zustecken oder mit Küchengarn in Form bringen.
5. Backofengeeignete Form ausbuttern, Huhn mit 1-2 EL flüssiger Butter beträufeln und ca. 90 Minuten im

Backofen schmoren, zuerst auf der Brustseite. Immer wieder begießen, am besten mit dem eigenen Saft. Zusätzliche Hühnerbrühe nur nach Bedarf verwenden. Nach ca. 50 Minuten "umdrehen".
6. Übrig gebliebene Fülle nach halber Bratzeit in die Form geben.

Hinweise:

Als Beilage wählt man Kartoffelsalat und Gurkensalat.
Ein Sonntagsessen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 110 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, deutsch, bayerisch

Originalrezept von Maya.
Aufschreibung und Foto:
Walter
Stand 13.01.2023