

Huhn mit Gemüsefüllung und Pilzen

Poulet au four avec légumes



Zutaten für vier Personen:

1 frisches Huhn
Salz
3 EL Butter (30 g)
150 ml kräftige Hühnerbrühe
12 Champignons
Füllung:
1 Zwiebel
1 größere Karotte
1 Stück Sellerie
Salz, Pfeffer aus der Mühle
3-4 Scheiben altbackenes Weißbrot
75 ml Milch
1 Ei
1 EL frisch gehackte Petersilie

1. Frisches Huhn gut waschen und außen und innen kräftig mit Salz einreiben.
2. Backofen auf 220° vorheizen.
3. Weißbrot klein schneiden und mit etwas heißer Milch einweichen. Später mit einem Ei vermengen, schwach salzen und pfeffern, etwas Petersilie zugeben.
4. Zwiebel, Karotte und Sellerie in feine Streifen oder Würfel schneiden, in Butter braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem in Milch eingeweichten Weißbrot vermengen.

5. Huhn locker füllen, mit Holzstäbchen zubinden.
6. Backofengeeignete Form ausbuttern, Huhn mit 1 EL flüssiger Butter beträufeln und ca. 90 Minuten im Backofen schmoren. Immer wieder begießen, nach ca. 50 Minuten "umdrehen". Sollte zuwenig Flüssigkeit in der Form sein: das Huhn mit kräftiger heißer Hühnerbrühe begießen.
7. Eventuell übrig gebliebene Fülle nach halber Bratzeit zugeben.
8. Champignons putzen, in dicke Scheiben schneiden und etwa 10 Minuten vor Ende der Bratzeit in der Sauce verteilen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 120 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.01.2023