

Gestopftes Poulet



Dieses Rezept wird in Australien «Roast Chicken with Stuffing» genannt, erzählt Karolina Roth über das Rezept, das ihr bei Heimweh hilft. Sie kam vor 25 Jahren von «Down Under» in die Schweiz. Wir sagen: «Dig in!»

Zutaten

Füllung

1 Zwiebel
3 Äpfel
200g frische Brotkrümel oder kleine Brotwürfel
Salz und Pfeffer
Thymian und Petersilie
Evtl gehackte gekochte Kastanien, Dörrfrüchte, Zitronenschale, Pinienkerne, Sellerie, Fruchtschnaps oder Liqueur (Zb. Grand Marnier)

Glasur

2 El Honig
1 El Senf
Grill Gewürzmischung

Gemüse

1 Tasse nach Bedarf zb. Karotten, Lauch, Sellerie, Kartoffeln, Kürbis
Weisswein

Zubereitung

1. STUFFING: Die Zwiebel fein hacken. Ein Apfel raspeln. Brot und Gewürze in einer Schüssel vermischen und kneten. Je nach Jahreszeit und Lust können auch gehackte gekochte Kastanien, Dörrfrüchte, Zitronenschale, Pinienkerne, Sellerie, Fruchtschnaps oder Liqueur (zb Grand Marnier) hinzugefügt werden.

2. STUFFING: Das Hähnchen Innen und Aussen gut unter kaltem, fliessendem Wasser waschen und trocken tupfen. Dann in eine ausgebutterte Ofen-Form legen. Die Füllung in die Bauchhöhle des Poulets «stopfen» und dann auf beiden Seiten mit einem ganzen Apfel verschliessen und mit Zahnstocher durch die Hähnchenhaut fixieren.

3. GLASUR: Alle Zutaten für die Glasur vermengen und auf dem Poulet verteilen. Eventuell mit Zitronenscheiben garnieren.

4. GEMÜSE: Es können auch Gemüsestücke (Zb. Karotten, Lauch, Sellerie, Kartoffeln, Kürbis) um das Poulet gelegt werden. Eine Tasse Weisswein unten dazugiessen, damit nichts anklebt.

5. Eine Stunde bei 180 Grad im Backofen zugedeckt garen. Die letzten 10 Minuten alles abdecken.