



Brathühner gefüllt

Das gefüllte Brathuhn ist ein Klassiker der traditionellen Küche. Sehr beliebt für Einladungen, weil die Beilage schon beim Brathuhn ist. Dazu passt am besten grüner Salat.

Zubereitung

- Die sauber geputzten Hühner werden gewaschen, gesalzen, das magere Fleisch wird gespickt, die Hühner gefüllt.
- In heißem "Ceres"-Fett werden die Hühner schön gelb gebraten.
- Fülle dazu: Ein Stückchen erwärmtes "Ceres"-Fett wird mit einigen Dottern abgerieben. Man gibt Muskatnuss, Zitronenschale, Salz, geweichte Semmel und den Schnee der Eiklar dazu (man kann auch die geschabte Hühnerleber dazugeben), mengt es durch und füllt die Hühner.
- Die Hühner bei 160° 1 h 15 Min. im Rohr fertigbraten.

Hauptspeisen

 60 Minuten

 2 Stück

Zutaten

2 Stück Brathühner

Salz, Pfeffer

50 g Ceres 100% Kokosfett

30 g Ceres 100% Kokosfett

2 Eigelbe

etwas Muskatnuss

etwas Zitronenschale

4 Semmeln

2 Eiweiß

evtl. 2 Stück geschabte Hühnerleber