



BRATHUHN MIT ORANGEN-CRANBERRY-FÜLLUNG

QimiQ VORTEILE

- Füllungen bleiben länger saftig
- Füllungen werden fester und stabiler
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 Poulet, küchenfertig [1,2 kg]

FÜR DIE FÜLLUNG

80 g Zwiebel(n), fein gehackt

10 g Butter

100 ml Orangensaft

100 g QimiQ Rahm-Basis

100 g Brotwürfel

60 g Cranberries/Preiselbeeren, getrocknet, fein gehackt

Majoran

Thymian

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160° C (Ober -und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Füllung Zwiebeln in Butter glasig dünsten.
3. Orangensaft und QimiQ Classic dazugeben und lauwarm über die Brotwürfel giessen. Cranberries und Gewürze dazumischen.
4. Poulet füllen und verschliessen, mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Backofen zugedeckt 90 Minuten braten.
5. Deckel entfernen und bei 180° C ca. 30 Minuten knusprig braten.