



BRATHUHN MIT ORANGEN-CRANBERRY-FÜLLUNG

QimiQ AVANTAGES

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



25



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

1 Brathuhn, küchenfertig [1,2 kg]

FÜR DIE FÜLLUNG

80 g Oignon(s), finement hachées

10 g Beurre

100 ml Jus d'orange

100 g QimiQ Base crème

100 g Semmelwürfel

60 g Canneberges/airelles séchées, finement hachées

Marjolaine

Thymian

Sel et poivre

PRÉPARATION

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 Semmelwürfel gießen. Cranberries und Gewürze dazumischen.
4. Huhn füllen und verschließen. Mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Backofen zugedeckt 60 Minuten braten.
5. Deckel entfernen und bei 180° C ca. 30 Minuten knusprig braten.