



GEBRATENES HUHN MIT PIKANTER FÜLLUNG



QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 Brathuhn, küchenfertig [1,2 kg]

Salz und Pfeffer

Thymian

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Sahne-Basis

2 Champignons, klein gewürfelt

2 EL Grüne Erbsen

2 EL Schinken, klein gewürfelt

40 g Butter, zum Anbraten

80 ml Milch

500 g Weißbrot, gewürfelt

1 EL Mehl

2 Ei(er)

1 EL Kräutermischung, fein gehackt

Salz und Pfeffer

Thymian

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Füllung: Champignons, Erbsen und Schinken in Butter anbraten.
3. QimiQ Sahne-Basis und Milch dazumischen, die warme Masse über die Weißbrotwürfel geben und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Mehl, Eier und Kräuter dazugeben und zu einer kompakten Masse vermischen.
4. Das Huhn mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen, mit der Weißbrotmasse füllen und verschließen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde braten. Das Huhn mehrmals wenden und dabei mit dem Bratensaft übergießen.