



BRATHUHN MIT ORANGEN-CRANBERRY-FÜLLUNG

QimiQ VANTAGGI

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



25



semplicement

INGREDIENTI PER 4

1 Pollo [1,2 kg]

FÜR DIE FÜLLUNG

80 g Cipolla (Cipolle),

10 g Burro

100 Succo d'arancia

100 g QimiQ Classic

100 g Cubetti di pane bianco

60 g Mirtilli rossi, secchi,

Maggiorana

Timo

Sale i pepe

PREPARAZIONE

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.