

Unser Rezept

X-mas

Bio Weihnachtshähnchen

Maronenfüllung

Zutaten

2 Weckle
200ml Milch
75g Butter
2 Eigelb
1 Prise Muskatnuss
1 Prise Salz
Majoran
Zimt

1 Prise Zucker
1 Äpfel
1 Schalotten
100g gekochte Maronen
ca. 50g Paniermehl nach belieben
2 Eiweiss, steif geschlagen

Zubereitung

Brötchen in Milch einlegen

In einer Schüssel die Butter schaumig rühren.
Nach und nach die Eigelbe zugeben.
Eiweiss aufbehalten.

Das eingelegte Brot ausdrücken
und sehr fein hacken oder pürieren.
Muskatnuss, Majoran, Zimt,
Salz und Zucker dazugeben.

Einen Apfel und eine Schalotten in Würfel
schneiden, Maronen vierteln
und in die Knödelmasse geben.

Alles gut mischen. Ist die Füllung zu flüssig,
etwas Paniermehl zugeben.

Zwei Eiweiss steif schlagen und zuletzt das
geschlagene Eiweiss vorsichtig darunterheben.

Die Füllung in die Bauchhöhle füllen.
Nicht bis oben voll, so dass noch etwas Luft
in die Bauchhöhle gelangen kann.

(Siehe S.2)



STEINGRUBENHOF

Unser Rezept

X-mas

Bio Weihnachtshähnchen

Brathähnchen mit Maronenfüllung

Zutaten

1 steingrübler Weidehähnchen
Maronenfüllung

Hühnerbrühe
3 Stangen Sellerie
2 Karotten
3 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
1 Apfel
200ml Apfelsaft
3EL Weinbrand

mehlige Kartoffeln
Grosszügig Entenfett
(oder Schweineschmalz, Butter)

Rotkohl

Feldsalat

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad vorheizen

Kartoffeln vorkochen.
Ofenform mit Entenfett im Ofen vorheizen.
Kartoffeln absieben. Deckel drauf und dann das Sieb fest schütteln, damit die Oberfläche leicht aufräut. Kartoffeln in das heisse Entenfett geben und darin wälzen bis die gesamte Oberfläche der Kartoffeln mit Fett bedecken ist. Gut Salzen und ab in den Backofen.

Das gefüllte steingrübler Weidehähnchen zusammen mit dem Gemüse, Apfelsaft und Weinbrand in den Backofen schieben. Regelmässig mit der Brühe übergiessen. Bei 180Grad für 60-70min braten.

Nach Ende der Garzeit das **Bio Weihnachtshähnchen** herausnehmen. Den Saft mit dem Gemüse abschöpfen und pürieren. Aufkochen und eventuell mit Sossenbinder andicken.

Das Gericht mit mit Rotkohl, Feldsalat und den knusprigen Kartoffeln servieren.

Jesus!



STEINGRUBENHOF