Gefülltes Brathähnchen

Ich wollte eigentlich eine gefüllte Gans oder eine gefüllte Ente zubereiten. Diese bekommt man allerdings in den Sommermonaten nur sehr schlecht bei Discounter oder Supermarkt, es sind ja eher Winter-Gerichte.

Also habe ich einfach als Ersatz ein Brathähnchen verwendet.

Das Brathähnchen würze ich einfach mit der leckeren Marinade, mit der ich in der letzten Zeit des öfteren Geflügel oder Grill-Gut gewürzt habe. Einfach Olivenöl mit dunkler Soja-Sauce, Honig und Pul biber. Die Würzsauce ist sehr schmackhaft.

Ich fülle das Brathähnchen mit einigem Gemüse und die Füllung fungiert zugleich als Beilage zu dem Brathähnchen. Für die Füllung verwende ich Kartoffel, Wurzel, Schalotte, Knoblauch, Champignons und Speck. Ich verwende auch die Innereien, die dem tiefgefrorenen Brathähnchen beigefügt sind.

Die Füllmenge gelingt sehr knackig, und die Sauce, die sich bildet, ist sehr würzig, aromatisch und leicht scharf. Das Fleisch des Brathähnchens ist sehr saftig.

[amd-zlrecipe-recipe:175]