

Huhn für den Papst

Nicht nur für den Papst, aber auch!

Zutaten für 4 Personen:

1 Poulet (etwa 1500 g)

Füllung:

100 g milder, roher Schinken	1 Knoblauchzehe
100 g Kalbsschnitzel	1 Ei
1 Bund Petersilie	Salz, Pfeffer
500 g Rinderrippchen	100 g Lauch
1 Markknochen	1 Zwiebel
200 g Karotten	Wasser oder Hühnerbrühe
150 g weisse Rüben	

Zubereitung:

Das Poulet gut waschen und abtrocknen. Den Schinken und das Schnitzelfleisch in grobe Würfel schneiden, durch den Fleischwolf (grobe Lochung) drehen, mit der gehackten Petersilie, dem zerdrückten Knoblauch und dem Ei vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Füllung in die bratfertig vorbereitete Poularde geben und diese dann verschliessen. Die Rippchen, Markknochen und das geputzte, grob geschnittene Gemüse in einem Schmortopf mit etwas Fett gut anrösten, zweimal mit Wasser oder Brühe ablöschen und die Flüssigkeit wieder fast einkochen lassen. Das Poulet daraufsetzen und so viel

Wasser oder Brühe angiesen, bis das Gemüse bedeckt ist. Salzen und zugedeckt langsam aufkochen lassen.

Auf milder Hitze etwa 75 Minuten schmoren. Dabei hin und wieder mit dem Fond übergiesen und auch Flüssigkeit nachgiessen. Das Huhn aus dem Schmortopf nehmen, den Verschluss entfernen, die Füllung herausnehmen und anrichten.

Das Huhn in Portionstücke teilen und dazu anrichten. Das Schmorgemüse dann garnieren, pfeffern und etwas Fond überschöpfen.

Tipp:

Servieren Sie dazu stilecht ein wenig würzige Grütze.

