



Niemann
Frischgeflügel
Georgsmarienhütte

Gefülltes Brat-Hähnchen

Zutaten für 4 Personen:

1 Hähnchen ca. 1,5 kg
400 g frisch oder getrocknet Pflaumen und Aprikosen gemischt
Etwas Zitronensaft
Nelke
1 Zahnstocher
Gewürzsalz (von Niemann Frischgeflügel)
3 EL Fruchtgelee
1 EL Apfelsaft
1/2 Glas Oma Ikes Hühnersuppe ohne Einlage
2 EL Crème fraiche

Zubereitung:

- 1.) Hähnchen waschen und abtrocknen.
- 2.) Pflaumen und Aprikosen ggf. waschen und halbieren (Kern entfernen).
- 3.) Früchte mit Zitronensaft und Nelke vermengen.
- 4.) Hähnchen mit Fruchtmasse füllen und mit Zahnstocher verschließen.
- 5.) Das gefüllte Hähnchen in eine Auflaufform legen und mit Gewürzsalz bestreuen.
- 6.) Die Hühnersuppe mit dem Gelee und den Apfelsaft vermengen und ebenfalls in die Auflaufform gießen.
- 7.) Die Auflaufform abdecken und bei 180 Grad Umluft (200 Grad Ober-Unterhitze) 45 min. braten.
- 8.) Nach 45 min. den Deckel entfernen und weitere ca. 10 min. (oder beim Kikokhähnchen bis das Thermometer herausspringt) weiter braten, bis es schön braun ist.
- 9.) Soße abgießen und mit Crème fraiche vermengen.

Dazu passen sehr gut Kroketten und Rosenkohl.

Guten Appetit