

BRATHENDL MIT KABANOSFÜLLUNG UND ZWIEBELSAUCE

FÜR 4 PERSONEN

130 MIN ZUBEREITUNGSZEIT

Zutaten :

1 ganzes Masthendl (1,5 kg)
100 g Laugenstangen, altbacken
(ersatzweise Brötchen vom Vortag)
1/2 Zwiebel
1 EL Butter
75 g Houdek Kabanos Klassik (1 Stück)
100 ml Milch
1 Ei
Chilisalز mild
Etwas frisch geriebene Muskatnuss
1 TL Zitronenabrieb

601 EL frisch geschnittene Petersilie
30 g flüssige Butter zum Bepinseln
2 Zwiebeln
2 EL Butter
1 bis 2 TL Tomatenmark
1 EL Zitronensaft
300 ml Geflügelfond, ersatzweise Geflügelbrühe
1 halbierte Knoblauchzehe
1 Scheibe Ingwer
1 Streifen unbehandelte Zitronenschale



Zubereitung:

1. Die Laugenstangen in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden, die Zwiebel schälen, klein würfeln und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in der Butter glasig anschwitzen. Die Kabanos in dünne Scheiben schneiden.
2. Die Milch erwärmen, das Ei dazu geben, mit Chilisalز, Muskatnuss und Zitronenabrieb würzen und die Petersilie hinein rühren. Das Ganze mit einem Schneebesen verrühren. Über die Brotwürfel gießen, die Zwiebelwürfel und die Kabanosscheiben dazu geben und alles miteinander vermischen. Die Masse kurz ziehen lassen.
3. Den Backofen auf 160°C vorheizen.
4. Vom Hendl die Innereien entfernen und innen und außen waschen und trocken tupfen. Innen salzen, mit der Kabanos-Masse füllen und die Haut mit Butter einpinseln.
5. Für die Sauce die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. In einem Topf bei milder Hitze in der Butter mittelbraun anbraten. Das Tomatenmark dazu geben, 1 bis 2 Minuten mitschwitzen lassen, den Zitronensaft dazu geben, mit dem Geflügelfond aufgießen und in einen Bräter umfüllen.
6. Das gefüllte Hendl darauf setzen. Für etwa 1 1/4 Stunden auf der untersten Einschubleiste in den Backofen schieben, danach die Hitze auf 200°C erhöhen.
7. In einer Tasse 5 EL kaltes Wasser mit 1 gestrichenen TL Salz verrühren, das Hendl damit bestreichen und in weiteren 15 bis 25 Minuten knusprig braun braten. Zwischendurch gegebenenfalls nochmals mit Salzwasser bepinseln.
8. Knoblauch, Ingwer und Zitronenschale in die Sauce legen, einige Minuten darin ziehen lassen und danach entfernen. Das Hendl mit der Sauce garnieren und servieren.

