

gefüllte Hendlhaxn



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Hähnchenkeulen / Hühnerkeulen	4 Stk.
Knödelbrot / Weißbrotwürfel / Semmelwürfel	150 g
Zucchini	100 g
Salz	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Butter	2 Esslöffel
Vollmilch	1 Tasse(n) / Glas
Tomaten / Paradeiser	2 Stk.
Paprika, rot	1 Stk.
Kartoffeln / Erdäpfel	3 Stk.
iglo Kräuter der Provence	Etwas / nach Bedarf
Kürbisfleisch	100 g
Tomatenmark	2 Esslöffel
Speiseöl / Öl	2 Esslöffel
Knoblauch	2 Stk.
Zwiebeln	½ Stk.
Lauch / Porree / Borree / Welschzwiebel	1 Stk.

Zubereitung:

Die Hühnerkeulen waschen, trocken tupfen, die Haut von einer Seite zum Füllen lösen.

Für die Fülle: Knödelbrot, Eier, warme Milch, zerlassene Butter, gerösteten Zwiebel und Salz und etwas Grillgewürz mischen, rasten lassen.

Die Hühnerkeulen mit je 2 Eßlöffel Fülle füllen, die Haut wieder schön andrücken.

Aus Öl, Grillgewürz, Kräuter der Provence eine Marinade richten - damit die Hühnerkeulen einstreichen.

Das ganze Gemüse grob schneiden mit Salz, Pfeffer und Kräuter würzen, 2 Eßlöffel Tomatenmark einrühren, das Gemüse in einen Auflaufform geben, die Hühnerkeulen daraufsetzen und ca. 90 Minuten braten - 200°

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1253-gefullte-Hendlhaxn.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at