

# Geflügelrezepte

## Pollo alla romana

### Zutaten für 2 Personen

1 küchenfertiges Freilandhähnchen ca. 1,2 kg  
1 gehackte Knoblauchzehe  
3 El gehackte Kräuter (Persilie, Majoran, Rosmarin, Salbei...)  
400 gr enthütet, gewürfelte Tomaten  
200 gr gewürfelte rote Zwiebeln  
geriebene Schale einer halben unbeh. Zitrone  
4 Scheiben Dörrfleisch  
etwas Olivenöl  
200 ml Weißwein  
Salz & Pfeffer, weiß  
etwas Käse zum Überbacken  
Weißbrot

### Zubereitung

Den Backofen auf gut 200 Grad vorheizen.  
Das Hähnchen waschen, trockentupfen und der Länge nach halbieren.

Als Nächstes aus dem Knoblauch, Kräutern, Zitronenschale, Salz & Pfeffer  
und Olivenöl eine Paste herstellen und  
die Hähnchenhälften innen und außen damit einreiben.  
Hähnchen in eine geölte Auflaufform mit der Haut nach oben setzen  
und mit den Dörrfleischscheiben belegen.

Kurz im Backofen anbraten, dann mit dem Wein ablöschen.  
Nach einer Viertelstunde dreiviertel der Tomaten- und zwiebelstücke dazugeben,  
die Temperatur auf 160 Grad reduzieren  
und für weitere 30-40 min im Ofen garen.  
Die restlichen Tomaten- und Zwiebelstücken  
auf frischem Weißbrot mit Käse kurz überbacken.

Als Beilage empfehlen wir knusprig gebackene Bruschetta  
Guten Appetit !

## Knuspriges Backhendl

### Zutaten für 2-3 Personen

1 Freilandhähnchen gut 1,2 kg, halbiert und in Brust und Keulen zerteilt  
100 gr Mehl  
150 gr Paniermehl  
2 Eier  
2 El Milch  
Öl zum Ausbacken  
Salz

### Zubereitung

Hähnchenteile abwaschen, trockentupfen, enthäuten und ausreichend salzen.  
Je 1 Teller mit Mehl und Paniermehl füllen,  
die Eier mit der Milch verquirlen.

Zwischenzeitlich ausreichend Öl auf ca 180 Grad erhitzen  
- wahlweise eine Friteuse benutzen -

Die Hähnchenteile der Reihe nach  
erst in Mehl wenden, dann durch die Eiermilch und  
zum Schluß im Paniermehl wälzen.

Die fertig panierten Teile ins heiße Öl geben  
- die Brust für ca. 10 min  
- die Keulen etwas länger  
und knusprige fritieren.

Nach dem Herausnehmen die Teile  
auf einem Rost kurz abtropfen lassen.

Als Beilage empfehlen wir einen bunten Gartensalat  
Guten Appetit !

## Curryragout vom Hähnchen

### Zutaten für 4 Personen

700-800 gr. Hähnchenbrustfilet  
2 Zwiebeln  
ca. 400 gr Pfirsische (auch aus der Konserve)  
4 Frühlingszwiebeln  
400 ml Geflügelbrühe  
300 ml weißer Traubensaft oder Apfelsaft  
250ml Creme fin  
Saft einer halben Limette  
4 El Öl  
1 El Mehl  
Currypulver  
Salz & Pfeffer

### Zubereitung

Die Hähnchenbrustfilet waschen und trockentupfen,  
in daumendicke Scheiben schneiden.  
Die Zwiebeln kleinhacken und die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.  
Die Hähnchenbrustfiletscheiben salzen und pfeffern und  
in Öl rundherum gut anbräunen,  
danach herausnehmen und zur Seite stellen.  
Als nächstes die Zwiebeln im gleich Topf andünsten  
2 Tl Currypulver und 1 El Mehl dazugeben  
und unter Rühren anschwitzen.  
Die Geflügelbrühe, Saft und Creme fin dazugeben und  
gut aufkochen lassen.  
Hähnchenbrustfiletscheiben und Pfirsischstücke beifügen  
und für ca. 15 min mitköcheln.  
Das fertige Ragout abschmecken, mit Limettensaft verfeinern  
und mit den Ringen der Frühlingszwiebel anrichten.

Als Beilage empfehlen wir Ihren Lieblingsreis - Basmati-Natur-Wildreis...  
Guten Appetit !

## Kaninchen in Senfsoße

### Zutaten für 4 Personen

1 küchenfertiges Kaninchen, geteilt in 6 Stücke  
oder wahlweise 4-6 Kaninchenkeulen  
4 El Dijonsenf  
grobgem. Pfeffer / Salz  
3 El Öl  
etwas Honig  
300 ml Hühnerbrühe oder Fond  
500 ml trockenen Weißwein  
1 Becher Creme fraiche  
frisch gehackte Kräuter nach Geschmack

### Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Umluft **vorheizen**,  
die Kaninchenteile abspülen und trockentupfen,  
eine Marinade herstellen aus dem Senf, Honig,  
Salz, Pfeffer & Kräuter,  
die Kaninchenteile damit bestreichen und  
in eine Auflaufform legen,  
im Backofen ca. 5 min. schmoren (bräunen).  
Den Weißwein und die Brühe angießen und  
für 30 min. weiterschmoren,  
zwischendurch mit dem Bratensaft ablöschen.  
Nach Ende der Garzeit die Kaninchenteile  
aus dem Sud nehmen und warmstellen.  
Den Sud durch Köcheln reduzieren,  
Creme fraiche unterrühren und  
mit Salz, Pfeffer & Honig abschmecken.  
Die Kaninchenteile mit der Senfsoße anrichten....

Als Beilage empfehlen wir gebratene Polentataler oder Gnocchi...  
Guten Appetit!

## Gebratene Entenbrust

### Zutaten für 2 Personen

2 Entenbrüste  
Salz & Pfeffer  
3 El Öl

### Zubereitung

Die Entenbrüste auf der Hautseite vorsichtig rautenförmig einritzen,  
salzen & pfeffern.

Den Backofen vorheizen auf 180 Grad Oberhitze oder Umluft.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und  
die Brüste auf der eingeritzten Hautseite anbraten ( leicht bräunen).

Die Brüste wenden und  
im Backofen für ca. 12 - 14 min fertigbaren.

Beim Garen mit Umluft kann zum Schluss **kurz**  
der Grill dazugeschaltet werden um die Brüste krosser zu bekommen.

Die Entenbrüste kurz ruhen lassen und  
anschließend in Scheiben anrichten.

### TIPP

Vorab kann aus einem Geflügel- oder Kalbsfond  
eine Soße hergestellt werden.

Fond durch Köcheln reduzieren, kleingeschnittener Salbei befügen und  
mit Salz, Pfeffer, Honig & etwas Balsamico abschmecken und eindicken.

Als Beilage empfehlen wir etwas aus der Kartoffelkiste und Buttergemüse.  
Guten Appetit!

## Gänsekeule auf Lebkuchen-Rotwein-Soße

### Zutaten für 4 Personen

4 Gänsekeulen  
100 g Räucherspeck in dünnen Scheiben  
Salz & Pfeffer  
frischgezapfter Beifuß  
2 süße Äpfel  
250 ml Rotwein  
500 ml Milch  
1 unbehandelte Orange  
1 El Sauerkirschmarmelade  
100 g Lebkuchen/Soßenlebkuchen  
Honig

### Zubereitung

Den Backofen vorheizen, O/U-Hitze 180 Grad,  
Umluft 160 Grad ,  
Die Gänsekeulen abwaschen und trockentupfen,  
salzen, pfeffern und mit Beifuß einreiben.  
Einen genügend großen Bräter mit den Speckscheiben auslegen  
und die Gänsekeulen darauflegen.  
Die Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden,  
um die Keulen legen.  
Die Gänsekeulen für ca. 2 - 2,5 Stunde in den Backofen geben und  
ab und an mit Bratensatz übergießen.  
Nach Ablauf der Garzeit, Keulen herausnehmen und warmstellen.  
Durch Zugabe von etwas Wasser den Bratensatz lösen und  
mit dem Rotwein aufgießen.  
Die unbehandelte Orangenschale abreiben und  
zusammen mit der Marmelade unterrühren.  
Die Milch leicht erwärmen, Lebkuchen reiben/kleinschneiden  
und zusammen mit der Milch sämig pürieren.  
In die Bratensoße einrühren und mit Salz, Pfeffer & Honig abschmecken.

Als Beilage empfehlen wir Apfelrotkraut & Knödel...

Guten Appetit!

## Weihnachtsgans mit Apfel-Brotfüllung

### Zutaten für 8 Personen

1 küchenfertige Gans, ca. 4,5 kg  
mit Innereien  
Salz & Pfeffer

### Für die Füllung

100 g Dörrfleischwürfel  
1 Zwiebel gewürfelt  
4 altbackene Brötchen  
3 Äpfel, entkernt, in Spalten  
150 g Trockenfrüchte (Cranberrys, Aprikosen....)  
einige Stängel frischen Majoran und Beifuß  
250 ml heiße Milch  
30 g Butter

### Für die Bratensoße

1250 ml Weißwein  
2-3 El Quittengelee  
event. dunklen Soßenbinder

### Die Zubereitung

Den Backofen vorheizen, Umluft 180 Grad  
den Beutel mit Innereien der Gans entnehmen,  
Gans innen und außen gut abspülen und trockentupfen,  
innen mit Salz & Pfeffer einreiben.

### Für die Füllung

Eine Pfanne erhitzen, darin Dörrfleisch und Zwiebelstücke andünsten und  
die gewürfelte Gänseleber dazugeben,  
alles anbraten und aus der Pfanne nehmen.

Jetzt die Brötchen würfeln und im heißen Fett anrösten,  
Milch zugeben und ca. 5 min quellen lassen.

Die Füllung verrühren -

die Brötchen, Dörrfleisch, Zwiebelstücke, Leber,  
die Apfelspalten und die Trockenfrüchte....

....salzen, pfeffern und

mit dem abgezupften Majoran und Beifuß kräftig würzen.

Die Füllung in die Gans geben und die Bauchöffnung  
mit Zahnstochern zustecken und wie einen Schuh mit Küchengarn zubinden.

...

Beine und Flügel mit Garn an den Körper binden,  
damit sie nachher nicht verbrennen.

Die Haut unter den Flügel und Keulen leicht einstechen,  
damit das Fett austreten kann.

Die gefüllte Gans mit dem Rücken nach unten auf einen Rost setzen und  
diesen auf eine mit ausreichend Wasser gefüllte Fettpfanne  
unten in den Ofen schieben und für ca. 3 Stunden braten.

Die Gans immer wieder mit dem Bratensaft übergießen.

### **Tipp**

Sollten sich noch hartnäckige Federkiele in der Gans befinden,  
nach etwa einer halben Stunde Garzeit lassen sich diese  
leicht mit einer Pinzette entfernen.

### **Für die Bratensoße**

kann wahlweise der Bratensaft verwendet werden,  
diesen mit Weißwein immer wieder auffüllen und  
die restlichen Innereien in den Fond geben und mitbraten,  
das Fett muss zum Schluss gut abgeschöpft und gesiebt werden.

Wem dies zu gehaltvoll ist, kann sich auch mit einem  
Bratenfond separat eine Soße herstellen.

Die Soße mit Weißwein,  
Salz, Pfeffer und dem Quittengelee abschmecken,  
event. eindicken.

10 min. vor Ende der Garzeit die Gans gut mit **Salzwasser** einpinseln,  
die Backofentemperatur erhöhen und die Gans **kross braten**.

Gans warmstellen und anschließend tranchieren.

**Als Beilage empfehlen wir Apfelrotkraut, Feldsalat & Klöße...**  
**Guten Appetit!**