

gefülltes Meierhof-Hähnchen

Zutaten

für 4 Personen

- 1 Meierhof-Hähnchen (ca. 1,8 kg)*
- 250 g Champignons
- 3 Zwiebeln*
- 2 Knoblauchzehen
- ½ frische Küchenkräuter (Zitronenmelisse, Petersilie, Dill, Bohnenkraut, Schnittlauch)
- 3 EL Butterschmalz
- 200 g Frischkäse
- 1/8 L Hühnerbrühe*
- 2 Zwiebeln*
- 250 g grüne Bohnen
- 500 g Tomaten
- Hähnchen-Grillgewürz*
- etwas Butter*
- Sonnenblumenöl

*Diese Produkte erhalten Sie bei uns im Hofladen



Zubereitung

Meierhof-Hähnchen waschen und innen und außen gut mit dem Hähnchen-Grillgewürz einreiben. Pilze putzen und zerkleinern. Zwiebeln und Knoblauch hacken. Kräuter waschen, trocken schütteln und hacken bzw. in Röllchen schneiden. Pilze, Zwiebeln und Knoblauch in 1 EL heißem Butterschmalz andünsten. Kräuter und Frischkäse untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Masse in das Hähnchen füllen und dieses mit Holzspießen/Küchengarn verschließen. Den Backofen auf **175 °C** vorheizen. Restliches Butterschmalz in einem großen Bräter erhitzen und das Hähnchen darin rundherum anbraten. Hähnchen im vorgeheizten Backofen ca. **75 Min.** braten. Zwischendurch nach und nach mit der heißen Brühe begießen. Die Zwiebeln in schmale Spalten schneiden. Tomaten in Stücke schneiden. Bohnenkraut waschen, trocken schütteln und von den Stielen zupfen. Bohnen, Bohnenkraut und Zwiebeln nach 30 Min., Tomaten nach 45 Min. zum Hähnchen geben. Gemüse mit wenig Salz und Pfeffer bestreuen. 15. Min. vor Ende der Garzeit den Deckel abnehmen, damit das Hähnchen Farbe bekommt. Dazu passt unser leckeres Kartoffelgratin und Sander Grauburgunder Chardonnay.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen einen guten Appetit!

MEIERHOF RASSFELD

Landspezialitäten GmbH & Co. KG

Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh, www.meierhof.de, e-mail: verwaltung@meierhof-rassfeld.de
Telefon Verwaltung: 05241 337280, Hof-Laden 05241 337281, Telefax: 05241 337282