

# BRATHÄHNCHEN À LA NILS JORRA



## ZUTATEN FÜR CA. 4 PERSONEN

### 1 küchenfertiges Schwarzfederhuhn

ca. 1,4 - 1,8 kg, Artikel-Nr. 5024

100 g Butterschmalz

1 TL Currypulver

2 TL Paprika edelsüß

„Murray Riversalt“ Salzflocken

(Art.-Nr. 8012)

### Beilagen

3 kleine rote Zwiebeln, gestiftelt mit

1 TL „Murray Riversalt“ Salzflocken und

1 TL braunem Zucker mischen

750 g Kürbisfleisch „Hokkaido“, grob gewürfelt mit

1 TL „Murray Riversalt“ Salzflocken

1 TL braunem Zucker

2 EL Olivenöl

etwas Saft von ½ Zitrone marinieren

nach Belieben 1 Thai Chillischote, gehackt

### Sauce

1 EL Butterschmalz

Knoblauchzehe, gehackt

Nach Bedarf/Belieben gehackte Chili

### Füllung

½ Apfel „Granny Smith“,

grob gewürfelt

½ Thai Chillischote, gehackt

½ Bund Koriander, gehackt

2 rote Zwiebeln, grob gewürfelt

Abrieb von ½ Zitrone

1 kl. Glas Silberzwiebeln

3 EL geröstete, ungesalzene

Erdnüsse

½ Bund Koriander,

grob geschnitten

Abrieb von einer ½ Zitrone

150 ml Geflügelfond

½ Apfel „Granny Smith“,

geachtelt, ungeschält, in

Scheibchen geschnitten und

mit Zitronensaft mariniert

4 EL Sojasauce 1

250 ml Geflügelfond

1 EL Honig

## ZUBEREITUNG

- Ofen auf 160°C vorheizen (Umluft). Bräter bereitstellen. Flügel, Füße und Bürzel vom Huhn entfernen (kann für Geflügelfond verwendet werden).
- Das Huhn innen und außen salzen, Zwiebel- und Apfelstücke, gehackten Koriander und Chili mit Zitronenabrieb vermengen, ins Huhn füllen und es mit Zahnstocher oder Küchengarn verschließen. In den Bräter legen und das Ganze in den vorgeheizten Ofen geben.
- Butterschmalz in einem Topf erhitzen, Curry- und Paprikapulver unterrühren.
- Das Huhn alle 10 Min. mit der flüssigen Gewürzbutter bepinseln.
- Für die Sauce Knoblauch in Butterschmalz anbräunen, mit Sojasauce und Geflügelfond ablöschen, nach Geschmack Honig und Chili zufügen, Sauce reduzieren.
- Nach ca. 25 Min. gesalzene und gezuckerte Zwiebeln zum Huhn geben.
- 5 Min. später Kürbis und Silberzwiebeln zugeben.
- Nach insgesamt 45 Min. die Temperatur auf 220°C erhöhen und das Huhn nochmals ca. 15 - 20 Min. (je nach gewünschter Bräune) garen, dabei das Einpinseln nicht vergessen.
- Das Huhn sollte schön saftig sein und die Haut kross.
- Das gegarte Gemüse mit Koriander, Erdnüssen und den Apfelstückchen vermengen, Brust und Keule vom Schwarzfederhuhn lösen und mit der Sauce anrichten.

**Tipp:** Beim Auslösen die an der Unterseite der Geflügelkarkasse befindlichen Sot-l'y-laisse (Pfaffenstückchen) nicht vergessen. Die filetartigen Fleischstücke unterscheiden sich vom restlichen Hühnerfleisch durch ihre dunklere Farbe, ein intensiveres Aroma und eine besonders zarte, saftige Konsistenz, die auch nach längerem Garen nicht verloren geht.

**Guten Appetit!**