

Rezept

## Ernte-Dank-Huhn mit Kürbisfüllung und Preiselbeersauce

Ein Rezept von Ernte-Dank-Huhn mit Kürbisfüllung und Preiselbeersauce, am 29.04.2024



### Zutaten

|   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| <b>500 g</b> Kürbis (z.B. Hokkaido oder Butternut)          | <b>1</b> Poularde oder Maispoularde |
| <b>2 Zweige</b> Rosmarin                                    | <b>1 Knolle</b> Knoblauch           |
| Salz  | <b>2 EL</b> getrocknete Steinpilze  |
| Pfeffer   | <b>2-3 EL</b> Butterschmalz         |
| <b>1/4 l</b> Hühnerbrühe (von der frisch gegarten Poularde) | <b>200 g</b> Zucker                 |
| <b>350 g</b> Preiselbeeren                                  | <b>1</b> Zimtstange                 |
| Rouladennadeln oder Holzspieße                              | <b>1</b> Orange                     |

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min  
| **Pro Portion** Ca. 820 kcal

## Zubereitung

1. Für das Huhn den Hokkaido waschen und entkernen, den Butternut schälen und entkernen. Den Kürbis in 3 cm dicke Spalten schneiden. Die Poularde von den Innereien befreien – falls noch welche in ihr stecken. Rosmarin abbrausen und trocken schütteln. 2 Knoblauchzehen von der Knolle lösen und für die Füllung beiseitelegen, den Rest der Knolle quer halbieren.

---
2. In einem großen Topf 5 l Wasser mit 40 g Salz aufkochen. Poularde, Kürbis, Rosmarin, Knoblauchhälften und die Pilze ins Wasser geben. Aufkochen und 5 Min. kochen lassen, dann den Topf vom Herd nehmen. Die Kürbisspalten mit einem Schaumlöffel aus der Brühe nehmen, beiseitestellen. Die Poularde in der Brühe zugedeckt in etwa 1 Std. bis auf 60° abkühlen lassen – das ist gerade erträglich, wenn man den Finger kurz hineinhält.

---
3. Einen kleinen Bräter im Ofen auf 200° (unten, Umluft 180°) vorheizen. Huhn aus der Brühe nehmen und abtropfen lassen. ¼ l Brühe abmessen, den Rest einfrieren und für andere Gerichte verwenden. Beiseitegelegte Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Kürbis in 1 cm dicke Stücke schneiden, mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Kürbis in die Poularde füllen, die Öffnung mit Rouladennadeln oder Holzspießchen verschließen. Schmalz im Bräter schmelzen lassen, Poularde dazugeben und im Ofen in 20 Min. rundum knusprig braun braten, dabei immer wieder drehen.

---
4. Inzwischen für die Sauce die abgemessene Hühnerbrühe mit Zucker, Zimtstange und Preiselbeeren in einen Topf geben. Orange heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen, beides zu den Preiselbeeren geben. Die Beeren bei mittlerer Hitze 15-20 Min. kochen, bis die meisten Beeren geplatzt sind. Das Huhn samt Füllung in Stücke zerteilen und mit der Preiselbeersauce servieren.