

Rezept

Gefüllter Bauerngockel mit Petersilie und Zitronen

Ein Rezept von Gefüllter Bauerngockel mit Petersilie und Zitronen, am 15.12.2025

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 1 Bauerngockel (Masthähnchen ca. 1,6 kg) | 100 g Zwiebeln |
| 1 Bio-Zitrone | 1 TL edelsüßes Paprikapulver |
| 1 TL Salz | frisch gemahlener schwarzer Pfeffer |
| ½ Bund glatte Petersilie | 2 EL Butter |
| Holzspieße | 1 Bratschlauch (Haushaltswarengeschäft) |
| Zitronenscheiben und glatte Petersilie zur Garnitur | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 100° (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Das Geflügel innen und außen kalt abbrausen und mit Küchenpapier trockentupfen. Flügelspitzen und Bürzel entfernen und die Flügelspitzen klein schneiden. Die Zwiebeln abziehen und klein würfeln.
2. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer und 3 TL Wasser verrühren. Den Gockel von innen und außen damit einstreichen und kräftig einmassieren. Das Zitronenfruchtfleisch in grobe Stücke schneiden.
3. Petersilie waschen und trockenschütteln. Die Petersilie samt Stängeln, Zitrone und etwa der Hälfte der Zwiebeln in die Öffnung geben, mit Holzspießen verschließen. Den Bratschlauch laut Packungsanleitung zuschneiden. 1 EL Butter klein würfeln.
4. Restliche Zwiebeln, klein gehackte Flügelspitzen und Butterwürfel in der Mitte des Bratschlauchs verteilen und den Gockel daraufsetzen. Bratschlauch nach Packungsanleitung verschließen. Auf einem Blech (Mitte) 2 Std. 50 Min. garen.
5. Den Bratschlauch aus dem Ofen nehmen und aufschneiden. Den Ofen auf Grillfunktion stellen. Gockel herausnehmen und der Länge nach halbieren. Die Füllung herausnehmen und das Rückgrat herauslösen. Die restliche Butter aufschäumen lassen. Die Geflügelhälften mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen, mit der flüssigen Butter bepinseln und im Backofen in 4-5 Min. goldbraun grillen.
6. Die Bratenflüssigkeit durch ein feines Sieb passieren, in einen kleinen Topf geben, aufkochen und in 4-5 Min. sämig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die knusprigen Gockelhälften aus dem Ofen nehmen und quer halbieren. Den restlichen Bratensatz mit zur Sauce gießen. Den Gockel auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Zitronenscheiben und Petersilie garnieren sowie dem Bratenfond servieren. Als Beilage passen ein Kartoffel-Gurken-Salat oder ein Kopfsalat mit Tomaten und Gurken.