

## Rezept

# Sulmtaler Hendl, unter der Haut gefüllt

Ein Rezept von Sulmtaler Hendl, unter der Haut gefüllt, am 27.06.2026

## Zutaten

<b>2</b> Schalotten	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>1 Stängel</b> Petersilie	<b>1/2 Bund</b> Schnittlauch
<b>1-2 Zweige</b> Thymian	<b>30 g</b> Butterschmalz
<b>100 g</b> altbackene Semmeln (Brötchen)	<b>150 ml</b> Milch
<b>1</b> Eigelb	Salz
Pfeffer	geriebene Muskatnuss
<b>2</b> Eiweiß	<b>1</b> Sulmtaler Hendl (ca. ,5 kg)
<b>3 EL</b> Rapsöl	<b>1 TL</b> Paprikapulver, edelsüß
<b>300 ml</b> kräftige Geflügelbrühe	<b>2-3</b> kleine Zwiebeln
<b>4</b> junge Karotten	<b>1 Stange</b> Lauch
<b>3</b> Petersilienwurzeln	<b>2 Stangen</b> Staudensellerie
<b>8-10</b> kleine Erdäpfel (Kartoffeln)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Für die Füllung Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Kräuter waschen, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin farblos anschwitzen. Kräuter zugeben und kurz mitdünsten.
2. Semmeln in kleine Würfel schneiden. Die Milch erhitzen und darübergießen. Zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Eigelb und Schalotten-Mischung dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Alles gut miteinander verrühren und auskühlen lassen. Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und behutsam unterheben. Masse in einen Spritzbeutel umfüllen.
3. Zum Füllen des Hähnchens mit den Fingern vorsichtig unter die Haut des Brustfleisch gehen und die Haut lösen. Dabei gut aufpassen, dass die Haut keine Risse und Löcher bekommt, da dort sonst die Füllmasse heraustritt. Mit dem Spritzbeutel die Semmelmasse zwischen Haut und Fleisch drücken und gleichmäßig mit den Händen verteilen.
4. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Rapsöl mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer verrühren. Das Hendl damit einpinseln und in eine ofenfeste Auflaufform setzen. Die Brühe dazugießen und das Hendl im heißen Ofen etwa 30 Minuten garen. Dabei das Hendl ab und zu mit dem Bratensaft bepinseln.
5. In der Zwischenzeit Gemüse und Erdäpfel putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Auflaufform aus dem Ofen nehmen und das Hendl kurz auf eine Platte setzen. Gemüse und Erdäpfel in die Form geben, das Hendl daraufsetzen und eine Stunde im heißen Ofen weitergaren.