

# Landhähnchen – Farmer Art

## (Angaben für etwa 3 Personen)

Ein Landhähnchen (ca. 1,3 – 1,5 kg)

- sorgfältig waschen – abtrocknen
- das Landhähnchen von innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben
- (Faustregel: 10 g Salz pro kg Fleisch, 1 Prise Pfeffer pro kg Fleisch)

### Zutaten für die Füllung:

250 g Weißbrot  
250 g feste Äpfel (saure Sorte)  
2 EL Butter  
2 große, fein gehackte Zwiebeln  
4 EL gehackte Kräuter (Petersilie, Kerbel, Basilikum, Majoran, Salbei, Thymian)  
200 ml Weißwein  
200 ml Geflügelbrühe oder Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer, Muskat

### Zubereitung der Füllung:

Das Brot in kleine Würfel schneiden, auf ein Backblech legen und im Ofen bei etwa 150 °C leicht rösten, bis es ganz trocken ist.

Die Äpfel schälen, klein würfeln und mit den Brotwürfeln mischen.

Die Zwiebel und die Kräuter in der Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, danach mit der Brühe auffüllen und köcheln lassen. Diesen Sud über die Brot-Apfel-Mischung gießen und gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Hinweis: Die Masse sollte feucht, aber nicht wässrig sein.

### Zubereitung des Landhähnchens:

Das Landhähnchen mit der oben gefertigten Masse füllen, Öffnung des Hähnchens verschließen (z.B. mit Schaschlikspießen) und bei 160 °C Umluft 1 Stunde im Backofen (entweder auf dem Rost oder in der Ofenpfanne mit etwas Geflügelbrühe – je nach Belieben) garen.

Stechthermometer sollte höchstens 75 °C Kerntemperatur anzeigen.

### Zutaten für die Geflügelrahmsoße (für etwa 250 ml Sauce):

10 g Butter  
15 g Weizemehl (Weizenmehl)  
1 EL Weißwein  
300 ml Geflügelfond  
6 EL Rahm  
Salz, Pfeffer  
1 TL Butter

### Zubereitung der Geflügelrahmsoße:

Die Butter erhitzen, Mehl zufügen und farblos anschwitzen. Mit Weißwein und Geflügelfond auffüllen, glattrühren, aufkochen und bei geringer Hitze unter gelegentlichem Umrühren fertig kochen. Kurz vor Beendigung der Kochzeit den Rahm zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Butter unterschwenken.

Dazu empfehlen wir Petersilienkartoffeln oder Reis und einen Weißwein nach Ihrem Geschmack!  
Puten Appetit!