Gefülltes Poulet nach Bäuerinnen-Art

-

Pour 4 bis 5 Personen
Préparation : 10 min
Cuisson : 90 min

Zutaten

- 1 Poulet vom Bauernhof
- 50 g Butter
- wenig Öl
- 20 kleine Perlzwiebeln
- 5 bis 6 kleine Tomaten

Füllung

- Herz und Leber des Poulets
- Zwiebel und gehackte Petersilie
- 100 g Brot ohne Rinde, eingeweicht in Milch
- 1 kleines Glas Apfelbranntwein
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Alle Zutaten für die Füllung gut zusammen verarbeiten. Das Poulet damit füllen. Sorgfältig zunähen.
Den Ofen vorheizen.
Das Poulet in Öl und Butter zusammen mit den Perlzwiebeln im Ofen braten.
Nach 1 Stunden und 30 Min die Tomaten zufügen.
Sobald sie gar sind, das Poulet zerlegen und zusammen mit der Füllung und der Garnitur anrichten.

Rezept aus dem Buch: „Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg“. Verlag La Sarine.