

Ganz und groß

- 11 Brathähnchen
- 13 Geschmortes Paprikahendl
- 15 Chili-Huhn im Römertopf
- 17 Gesottenes Huhn
- 19 Hähnchen im Heu
- 21 Wildente auf Sauerkraut
- 22 Gebratene Ente **Klassiker**
- 25 Gänsebraten mit Backobst
- 27 Gefüllter Gänserollbraten
- 29 Pute mit Füllung
- 31 Gefüllter Putenrollbraten
- 33 Gebratene Truthahnbrust
- 35 Pochierte Putenbrust

Geflügelteile

- 39 Huhn in Honigmarinade
- 41 Hähnchen in Portwein
- 43 Hähnchen mit Polentakruste
- 45 Italienisches Hühnerragout
- 47 Spargel mit Hähnchenbrust
- 49 Hähnchenfilet in Sektsauce
- 51 Gegrillte Hähnchenspieße
- 53 Knusprige Hühnerstreifen
- 55 Asiatische Hähnchen-Kebabs
- 56 Coq au Vin **Klassiker**
- 59 Hähnchencurry
- 61 Hähnchen mit Backobst
- 63 Mediterranes Hähnchenfilet
- 65 Hähnchenkeulen mit Tomaten
- 67 Putenfilet-Gemüse-Spieße
- 69 Entenbrust aus dem Wok
- 71 Entenbrust mit Pilzen
- 73 Gänsekeulen mit Grünkohl

Spezialitäten

- 77 Feine Leberpastete
- 79 Geräucherte Entenbrust
- 81 Entenfondue Peking-Art
- 83 Geflügelbällchen mit Salat
- 84 Saté-Spieße mit Ananassalat **Klassiker**
- 87 Entenfilet mit Enoki-Pilzen
- 89 Leber mit Johannisbeersauce
- 91 Hähnchen in Kokosmilch
- 93 Hühnerfrikassee
- 95 Spaghetti mit Entenragout
- 97 Hühnersuppe mit Eierstich
- 99 Geflügelfrikadellen
- 101 Chicken Wings
- 103 Geflügel-Nuggets mit Salat
- 105 Entenburger
- 107 Gänserilettes

Wild und Kaninchen

- 111 Wildconsommé
- 113 Rehmedaillons in Würzbutter
- 114 Hirschrücken in Salzkruste **Klassiker**
- 117 Hirschbraten in Rotwein
- 119 Rehulasch mit Pfifferlingen
- 121 Würzige Rehkeule
- 123 Wildschweinbraten
- 125 Wildschweingulasch
- 127 Hasenrücken mit Rosenkohl
- 129 Eingemachtes Kaninchen
- 131 Mallorquinisches Kaninchen
- 133 Kaninchen mit Birnen

Das große Plus

- 134 Warenkunde und Wissenswertes
- 140 Register
- 144 Impressum



Ganz und groß

Als Max und Moritz den Hühnern der Witwe Bolte den Garaus machten, war diese nur ein bisschen traurig. Denn als sie sich erholt hatte, machte sie wunderbare Backhendl. Die wurden ihr natürlich gestohlen. Passen Sie also ein bisschen auf, wenn Sie diese Rezepte umsetzen ...



Gefüllter Putenrollbraten

braucht Zeit

8 Portionen

Zubereitungszeit 1 Std. 35 Min.

Garzeit 1 Std. 20 Min.

Pro Portion ca. 535 kcal, E 46 g, F 24 g, KH 25 g

2	Schalotten		Salz, frisch gemahlener Pfeffer
1 EL	Öl	1,2 kg	Putenbrust (vom Metzger eine Tasche hineinschneiden lassen)
200 g	Langkornreis		gemahlener Kreuzkümmel
¾ l	Weißwein oder Fond	85 g	Serrano-Schinken
30 g	Mandelblättchen	30 g	Butter
50 g	Rosinen	etwa ⅓ l	Gemüsefond
2 EL	stichfeste saure Sahne	200 g	Sahne
1	Eigelb		evtl. etwas heller Saucenbinder
etwa 220 g	Brät (evtl. von feiner ungebrühter Bratwurst)		

- Für die Füllung die Schalotten abziehen und fein würfeln. Öl erhitzen, Schalotten und Reis dazugeben und glasig dünsten. ¼ l Wasser und ¼ l Wein dazugießen, aufkochen und bei kleiner Hitze kochen lassen, bis der Reis die ganze Flüssigkeit aufgenommen hat.
- Reis abkühlen lassen. Mandelblättchen, Rosinen, saure Sahne, Eigelb und Brät untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Putenbrust abspülen, gut trocken tupfen, rundherum mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen. Backofen auf 200° (Umluft 180°, Gas Stufe 4) vorheizen. Füllung in die Fleischtasche geben (übrige Füllung wie eine Wurst in Alufolie wickeln). Schinkenscheiben auf den Einschnitt legen und das Fleisch mit Küchengarn zusammenbinden.
- Butter in einem Bräter erhitzen. Rollbraten darin rundherum anbraten. Fond und übrigen Wein dazugießen und alles zugedeckt im Ofen 60–70 Min. schmoren lassen. Die Füllung in der Folie neben den Bräter legen. Das Fleisch von Zeit zu Zeit mit Bratfond begießen. Nach der Schmorzeit den Deckel abnehmen und das Fleisch 8–10 Min. bräunen lassen.
- Fleisch herausnehmen. Sahne zum Bratfond gießen, evtl. mit etwas Saucenbinder binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce und separate Füllung zum Fleisch servieren.

Dazu Petersilienkartoffeln und Orangen-Zwiebel-Salat (Seite 83)