

Gefülltes Hähnchen im Bratbeutel

„Palneno Pile w kisija“ nach Mamas Art aus Bulgarien

Zutaten:

1 Hähnchen mit Innereien
ca. 60 g Butter
1 ½ Tassen Wasser
1 Tasse Reis
Pfeffer, Salz, Petersilie, Paprikapulver, Bohnenkraut

Zubereitung:

1. Das Hähnchen gründlich mit heißem Wasser waschen. Ein Teil der Innereien (ruhig etwas fettiger) des Hähnchens in kleinen Stückchen schneiden und in einer Pfanne mit einem Löffel Butter anbraten.
2. Den gewaschenen Reis dazugeben und weiter braten. Wasser hinzufügen und dünsten, bis das Wasser verdampft wird. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Bohnenkraut und Petersilie würzen.
3. Das Hähnchen (auch die Beine) zunächst mit ein paar Stückchen Butter und dann mit der Reismischung stopfen. Von außen mit Butter schmieren und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die offenen Stellen des Hähnchens anhand einer Nadel und einem dickeren Faden verschließen.
4. Das Hähnchen in einen Bratbeutel legen. Beutel verschließen, an einigen Stellen mit einer Nadel einstechen und in eine Backform geben. Bei auf ca. 200°C vorgeheizten Ofen ca. 1 ½ Stunden backen.