

Hühnerroulade mit Brioche-Apfel-Lauch Füllung

Zutaten:

Für 4 Personen:

Menge	Zutaten
1	ausgelöstes Huhn
	Salz, weißer Pfeffer
Fülle:	
3	Brioche-Gebäck
2	Eier
50 g	Butter
50 ml	Milch
1	Apfel
½	Lauch
	Gewürzmischung

Zubereitung:

1. Legen Sie ein ganzes ausgelöstes Huhn auf und würzen Sie es mit Salz und weißem Pfeffer.
2. Für die Fülle vermischen Sie gewürfeltes Brioche mit den Eiern, Salz, zerlassener Butter und warmer Milch. Schneiden Sie den Apfel in feine Spalten und den Lauch in Ringe. Beides der Fülle beimengen.
3. Dann verteilen Sie die Fülle auf dem Huhn, rollen Sie es ein, binden Sie es mit Spagat zu.
4. Das Huhn außen mit der Gewürzmischung bestreuen und in eine eingefettete Bratform legen.
5. Braten Sie das Huhn bei ca. 180 °C für 1 Std. 15 min., zwischenzeitlich einige Male aufgießen.