



HENDL IN DER BRATLREIN

Zutaten:	1 Hendl (ca. 1,20-1,30 kg)
	½ kg Kartoffel
	Kümmel
	4 Semmeln
	Milch
	5 dkg. Butter
	1 Ei
	Petersilie
	Salz
	Evtl. Hendlgewürz

Zubereitung:

Das Hendl außen und innen salzen, evtl. mit Hendlgewürz einreiben.

Fülle: Die Semmeln kleinwürfelig schneiden. Butter heiß hinzufügen und so viel lauwarme Milch dazugeben, wie die Semmeln aufnehmen. Ei dazugeben und würzen.

Das Hendl füllen, zustecken oder zunähen und in die Bratlein legen. Mit etwas heißem Wasser aufgießen und ins heiße Backrohr (ca. 220 °C) schieben. Hendl ab und an wenden.

Die Kartoffel schälen und vierteln, leicht salzen und in die Bratlein hinzugeben, mit Kümmel bestreuen. Wenn man möchte, kann man das Hendl mit Butter bestreichen um eine schönere Farbe zu bekommen. Die Gesamtbratzeit beträgt 1,5-2 Stunden.

Dazu passen unsere Serviettenknödel (am Markt erhältlich).

Gutes Gelingen wünscht Familie Tiefnig!