

Gefülltes, Hamburger Stubenküken mit Gänseleber

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine edle Zubereitung des traditionellen Hamburger Stubenkükens, sicherlich nicht für jeden Tag

Zutaten

- 2 frische Stubenküken à 250 - 300 g, küchenfertig
- 250 g Geflügelfarce aus Hähnchenkeulen
- 200 g Gänseleber in groben Würfeln (geht auch mit Gänseleber Parfait aus dem Supermarkt)
- 2 cl Cognac oder Weinbrand
- ½ Becher Sahne
- 2 El Pistazien
- 1 Handvoll Spitzmorcheln in kaltem Wasser eingeweicht
- 1 Gläschen brauner Geflügelfond aus dem Supermarkt
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss
- Etwas Röstgemüse aus Möhren, Knollensellerie und Porrée in groben Würfeln
- Etwas Butterschmalz

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Füllung:

Schritt3

Die Hähnchenkeulen auslösen, von Haut, Knochen und Sehnen befreien. In grobe Würfel schneiden, ca. 10 - 15 min. ins Tiefkühlfach stellen.

Schritt4

Salzen, pfeffern und mit etwas geriebener Muskatnuss in den Küchenmixer geben.

Schritt5

Zunächst mit wenig Sahne auf "kleine Stufe" „anmixen“. Die restliche Sahne nach und nach, im dünnen Strahl, bei höherer Stufe dazu geben. Zu einer schlanken, glatten Farce verarbeiten

Schritt6

Die angerösteten, grob gehackten Pistazien, die grob geschnittenen Morcheln und die Gänseleberwürfel unter heben, mit Cognac nach schmecken.

Schritt7

Die Stubenküken:

Schritt8

Die Stubenküken ev. stoppeln, gut auswaschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen, innen und außen salzen und pfeffern. Nunmehr die Füllung in die Stubenküken geben, mit einem Zahnstocher verschliessen

Schritt9

(Nicht zuviel, denn sie dehnt sich beim Braten aus und der Vogel droht aufzuplatzen)

Schritt10

.In heißem Butterschmalz bei mäßiger Hitze von allen Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen, zunächst heraus nehmen.

Schritt11

Das Röstgemüse dazu geben, angehen lassen und die Stubenküken obenauf placieren. Zunächst für 20 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen geben.

Schritt12

Mittlere Schiene, zwischendurch begießen. Danach prüfen, ev. noch einige Minuten nachschieben. Heraus nehmen, warm halten und sich der Soße widmen.

Schritt13

Die naturelle Bratenssoße:

Schritt14

Dazu dem Bratensatz 1 Tl Tomatenmark hinzufügen, etwas glacieren und mit dem braunen Geflügelfond aufgießen. Alles miteinander

Schritt15

ca. 5 min. verkochen; passieren und auf die benötigte Menge reduzieren,

Schritt16

Ev. leicht mit etwas Speisestärke „sämig“ binden und etwas braune Butter darüber geben.

Schritt17

Anrichtevorschlag:

Schritt18

Die Stubenküken mit einem scharfen Sägemesser teilen und mit edlem, buntem Buttergemüse nach Angebot und Marktlage, sowie tounierten Kräuter Kartoffelchen s.ervieren

Schritt19

sowie frischen,

Rezeptart: Hamburgisch **Tags:** edel, nicht für jeden tag, regional, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuelltes-hamburger-stubenkueken-mit-gaenseleber/>