



# Hamburger Stubenküken mit Maronenfüllung

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Edel, leicht, mit einer tollen Füllung

## Zutaten

- 4 frische Bauern-Stubenküken à 400 g
- Für die Füllung:
- 200 g gemischtes Hack, zerbrösel
- 100 g Semmelbrösel
- 2 kleine Zwiebeln, gehackt
- 1 ganzes
- 1 Tl frischer, gehackter Majoran
- 1 Päckchen gemischte TK-Kräuter
- 250 g enthäutete Esskastanien, geviertelt
- (Gegart, Eingeschweißt, aus dem Supermarkt)
- 1 kleine Stange Staudensellerie, gefädelt, in kleinen Würfeln
- 1 Tl Zitronenabrieb
- 100 ml Madeira
- 1 Ei
- 1 El weiche Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Zunächst die unter fließendem Wasser waschen, ausputzen und wieder trocken tupfen; innen mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Schritt3**

Die Zwiebeln in der Butter kurz anschwitzen, abkühlen lassen und die Kräuter vermengen.

### **Schritt4**

Mit den Semmelbröseln, Kastanien, etwas Zitronenabrieb, dem Ei und Madeira zum Hackfleisch geben. Salzen, pfeffern und zu einer gebundenen Farce mengen.

### **Schritt5**

In die vorbereiteten Stubenküken füllen und mit einem Zahnstocher verschließen; Stubenküken auch äußerlich würzen.

### **Schritt6**

Im vor geheizten Ofen bei 190° C, mit der Brust nach oben, auf der untersten Schiene, ca. 45 min. appetitlich braun braten. Danach zwischen den Keulen prüfen, ev. etwas länger braten.

### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt8**

Danach heraus nehmen und mit einem scharfen Sägemesser halbieren.

### **Schritt9**

Die Füllung heraus nehmen und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Keulen von der Brust abtrennen, darüber anrichten.

**Rezeptart:** Hamburgisch **Tags:** tolle füllung

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