



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/>