

Zutaten

- 1 Poularde (ca. 1,5 – 1,8 kg)
- 50 g Milchreis
- 50 g Rinderhackfleisch
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, zu einer Knoblauchpaste verarbeitet
- 1 Lorbeerblatt, 1 Zimtstange
- 200 ml Brühe
- Salz, Pfeffer, Pflanzenöl

Hauptgang

Gefüllte Poularde

Entdecken Sie unser Rezept für gefüllte Poularde mit orientalischen Aromen. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr Inspiration.

So wird’s gemacht:

1. Rinderhackfleisch in Olivenöl scharf anbraten, würzen, dann die Schalottenwürfel, Knoblauch, Zimtstange, Lorbeerblatt und den Milchreis hinzugeben. Mit der Brühe aufgießen und bei milder Hitze mit Deckel ca. 15 bis 20 Minuten leicht köcheln lassen. Die Poularde innen und außen würzen, dann mit dem gekochten Reis füllen und zusammenbinden. In einen Bräter mit der Brustseite nach oben setzen, etwas Wasser angießen und mit Pflanzenöl bepinseln.
2. Bei 175 C ca. 80 bis 90 Minuten garen.