ADEG
Land aufs Herz.

Brathuhn mit Schmortomaten & gebackenen Reisbällchen

Brathuhn mit Schmortomaten & gebackenen Reisbällchen

Vorbereitungszeit
60 Min.

Schwierigkeit
fortgeschritten

4 Personen
4 Personen

ohne Nüsse
ohne Nüsse

zuckerfrei
zuckerfrei

Zutaten

Für das Brathuhn

- 1 Bio-Huhn im Ganzen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Bio-Zitrone
- einige Salbeiblätter
- 80 g Butter
- 250 ml Geflügelfond

Für die Schmortomaten

- 500 g Kirschtomaten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für die Reisbällchen

- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Schalotte
- 3 Esslöffel Butter
- 0.13 g Safranfäden
- 200 g Risotto-Reis
- 50 ml Weißwein
- 600 ml Geflügelfond
- 50 g geriebener Parmesan

Schritt 1

Das Huhn waschen, trocken tupfen und innen wie außen salzen und pfeffern. Die Zitrone in Scheiben schneiden und die Salbeiblätter abbrausen. Die Butter schmelzen, bis sie leicht braun ist.

Schritt 2

Die Salbeiblätter unter der Haut des Huhns verteilen und die Zitronenscheiben in die Bauchhöhle legen. Das Backrohr auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schritt 3

Huhn mit etwas Butter einstreichen, in eine Bratenform setzen und mit Geflügelfond aufgießen. Ca. 1 Stunde ohne Deckel garen, dabei öfters mit Butter einstreichen.

Schritt 4

Nach 1 Stunde Temperatur auf 200 °C erhöhen. Die Kirschtomaten salzen und pfeffern und dazugeben. Das Huhn weitere 5–10 Minuten knusprig braten.

Schritt 5

Für die Reisbällchen Knoblauch und Schalotte fein würfeln und in 1 EL Butter anschwitzen. Safran und Reis dazugeben. Mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Das Risotto mit heißem Geflügelfond angießen, umrühren und weiterköcheln lassen. So lange wiederholen, bis das Risotto al dente gegart ist.

Schritt 6

Das fertige Risotto mit der restlichen Butter, Parmesan, Salz und Pfeffer abschmecken. Auf ein Blech streichen und auskühlen lassen.

Schritt 7

Die Eier verquirlen. Aus dem Risotto gleichmäßige Bällchen formen. Diese zuerst in Mehl, dann in Ei und schließlich in Semmelbröseln wälzen.

Schritt 8

Sonnenblumenöl in einem Topf auf ca. 160 °C erhitzen und die Bällchen darin 3–4 Minuten knusprig backen. Die Bällchen mit dem Huhn und den Kirschtomaten anrichten.

- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 Eier
- 100 g griffiges Mehl
- 100 g Semmelbrösel
- 500 ml Sonnenblumenöl