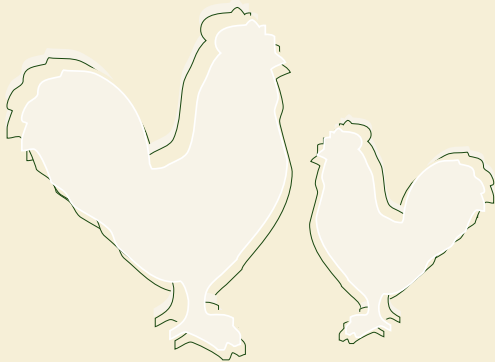
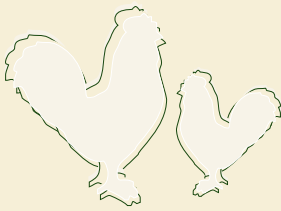




CURRYHÄHNCHEN
mit Apfel-Bananen-Füllung



Landgeflügel



CURRYHÄHNCHEN

mit Apfel-Bananen-Füllung

Zutaten für 4 Personen:

1	frisches Hähnchen, ca. 1300 g
1	Apfel (etwa 150 g)
1	Banane
1 TL	Currypulver
1 TL	Zucker
2 TL	Salz
3 EL	Olivenöl
Glasure:	
2 EL	flüssiger Honig
½ TL	Currypulver
½ TL	Salz



Zubereitung:

Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: 200 °C oder Heißluftofen: 180 °C
Den Apfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Die Banane schälen und in dünne Scheiben schneiden. Currypulver, Zucker, Salz und das Olivenöl zu einer Paste verrühren. Das Hähnchen innen und außen mit der Paste kräftig einreiben. Den Rest der Paste mit den Apfel- und Bananenstücken vermischen. Das Hähnchen jetzt mit den Obststücken füllen und mit Küchengarn zunähen. Keulen und Flügel mit Küchengarn am Rumpf fixieren. Die Alufolie auf ein Backblech legen und das Hähnchen darin einpacken.
Das eingepackte Hähnchen in den vorgeheizten Backofen schieben und 1 Stunde garen. Die Alufolie öffnen. Den Honig mit dem Curry und Salz verrühren. Das Hähnchen mit der Glasur bestreichen. Das Hähnchen für weitere 25 Minuten mit geöffneter Alufolie im Ofen garen. Nach der Garzeit das Hähnchen aus der Alufolie nehmen, das Küchengarn entfernen. Die Füllung herausnehmen. Das Hähnchen portionieren und zusammen mit der Füllung auf einer Platte anrichten.

Beilage: Reis oder Baguette