## Hauptgericht

Gefülltes Stubenkücken, Kräuter Brioche, Baby Möhren

## Zutaten:

2 St. Stubenküken

1 St. Zwiebel

100 g Butter

2 St. Eier

250 ml Milch

200 g Brioche

0.25 Bund Schnittlauch

0.25 Bund Petersilie, glatt

20 ml Sojasauce

10 ml Sriracha Soße

20 g Honig

10 ml Sesamöl

0.5 Bund Thymian

8 St. Baby Möhren

Salz

Pfeffer

Muskat

Küchengarn

## Zubereitung:

Stubenküken:Die Stubenkücken hol auslösen. Für die Fülle den Brioche in Würfel schneiden und in einer Schüssel mit Salz und Muskat würzen.Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf die Zwiebel in Butter glasig anschwitzen und danach mit Milch ablöschen und einmal aufkochen lassen. Die Kräuter waschen und fein hacken. Nun die Milchmischung über den Brioche gießen, die Eier dazugeben und gut vermengen. Mit Salz und Muskat würzen und die gehackten Kräuter untermischen.Die Stubenkücken mit der Fülle füllen und mit einem Küchengarn zunähen. MIt Salz und Pfeffer rundherum würzen und mit geschmolzener Butter einpinseln. Auf ein Backblech mit Backpapier legen und im Ofen bei ca. 200°C ca. 30 Minuten garen. In der Zwischenzeit Sojasauce, Honig, Chilisauce und Sesamöl gut verrühren und gehackten Thymian dazugeben. Mit dieser Marinade kurz vor Schluss das Stubenkücken einpinseln.Baby Möhren:Die Baby Möhren schälen und in einem Topf mit Salzwasser für ca. 1 Minute kochen lassen und danach in Eiswasser abschrecken. Danach in einer Pfanne mit ein wenig Butter anschwitzen.