

KAPAUN IN SALZKRÜSTE

Für 6 Personen

Vorbereitung: 20 min.

Backen: 1.30 Std.

Die Zutaten:

- Kapaun von etwa 2,5 kg (mit seiner Leber).
- 3 Scheiben getoastetes Brot
- 3 Becher Sahnequark
- 2 Esslöffel Petersilie und Estragon
- 2 Kg. Grobes Salz



Zubereitung:

- Die Leber und das getoastete Brot durchmahlen und mit dem Quark und den Kräutern mischen.
- Den Kapaun zurechtmachen und füllen
- In eine Terrine oder einen Schmortopf eine dicke Schicht grobes Salz streuen.
- Den Kapaun hineinlegen und mit Salz bedecken. Das Geflügel muss völlig im Salz liegen.
- Den Deckel aufsetzen und bei 200°C mindestens 1 ½ Stunden garen lassen.

Vor dem Servieren die Terrine umstülpen und die Salzkruste aufbrechen.

Der Kapaun ist dann genau richtig gebraten, genießen Sie ihn mit Familie oder Freunden, um die Weihnachtsfeiertage in vollen Zügen zu genießen!

Guten Appetit ...

Wissenswertes: Wenn Sie das Glück haben, einen Garten zu besitzen, können Sie die abgekühlte Asche in Ihrem Gemüsegarten oder am Fuß Ihrer Rosensträucher wiederverwenden. Die Asche ist reich an Elementen, die das Wachstum der Pflanzen fördern.

