

K A P A U N (Gockel nur zur Weihnachtszeit erhältlich)

Vorbereiten: Fett an der Innenseite der Bauchöffnung entfernen. Damit die Haut knusprig wird, Geflügel ca. 2 Stunden in Eiswasser legen, abtrocknen, innen und aussen würzen, frischen Rosmarinzweig sorgfältig unter die Haut schieben.

Füllung: ca. 25 Kastanien
25 Baumnüsse
8 Kurpflaumen
je 1 Zweig Rosmarin und Thymian
1 Lorbeerblatt
1 kl. Stück Zimtstengel

Die Kastanien in der Rundung kreuzweise einschneiden. Im siedenden Wasser blanchieren und noch warm schälen. Eventuell nochmals blanchieren, um die braunen, feinen Häutchen zu entfernen. Geschälte Kastanien über nach Nacht in Weisswein ziehen lassen.

Gut abgetropft mit den Kräutern und Zimt mischen.

Baumnüsse und Kurpflaumen dazugeben.

Kapaun locker einfüllen und mit Küchenfaden verschliessen, Flügelenden zusammenbinden. Bei 200 Grad ca. 2 1/2 Stunden braten. Sobald das Geflügel leicht gebraten ist, Weisswein in den Bräter geben, Kapaun öfters damit begiessen. Gegen Ende der Bratzeit mit einer Nadel zwischen Brust und Schenkel einstechen. Der austretende Saft muss klar und nicht mehr rosa sein.

Am Schluss den Vogel bei offener Ofentüre ruhen lassen.