

Junghahn im Süssmost

Vor- und zubereiten: ca. 40Min.

Kochzeit: ca. 3-4 Std.

Für 4 Personen



Zutaten:

- 1 Junghahn vom Zweinutzungshuhn
- Verschiedenes Wurzelgemüse (1 Pastinake, ½ Petersilienwurzel, 2 Rüebli, 1 Haferwurz)
- 2 Knoblauchzehen
- 5dl Süssmost zum Übergiessen (Alternativ: Wein oder Bier)

Marinade:

- Senf, Estragon, Salz, Pfeffer, Peperoncini, 1-2 Knoblauchzehen

Zubereitung:

1. Junghahn innen und aussen kalt abspülen.
2. Junghahn grosszügig mit Marinade einreiben.
3. Wurzelgemüse in kleine Stücke schneiden.
4. Alle Zutaten in einem Römertopf im Ofen bei 160°C für 3-4 Std. schmoren lassen. Den Junghahn zweimal wenden.
5. Von Zeit zu Zeit den Junghahn mit dem Süssmost (Wein oder Bier) übergiessen.
6. Junghahn herausnehmen (er muss gabelhart sein), tranchieren.
Serviermöglichkeit mit Salzkartoffeln und Saisongemüse.

En Guete wünschen Ihnen
Stalder's