

Hähnchen nach Art des Hauses

Für 4 Personen · Topf 1 / 40 cm oder Schüssel N°0 / 45 cm

ZUTATEN

- 1 Huhn (ca. 1,5 kg)
- Senf
- 10 ungeschälte Knoblauchzehen
- Petit Suisse oder Streichkäse
- Salz und Pfeffer
- 30 cl Wasser oder Brühe

ZUBEREITUNG

1. Das Innere des Huhns mit den 10 ungeschälten Knoblauchzehen füllen und mit Petit Suisse oder Streichkäse bestreichen.
2. Das ganze Hähnchen mit einer Bürste mit Senf einstreichen, dann salzen und pfeffern.
3. 30 cl Wasser (oder Brühe) in den Tontopf gießen, das Huhn hineinlegen und den Topf mit dem Deckel schließen.
4. 1 Stunde 30 Minuten bei 250° (Thermostat 7–8) garen.

SERVIERVORSCHLAG

Ein sehr einfaches Rezept, appelliert an alle Geschmäcker.

Hinweis zur Pflege der Töpferware: Vor dem ersten Gebrauch die Töpferware 12 Stunden in Wasser tauchen lassen.