

Aufgetischt



Aufg'setzte Henn

Zutaten:

1 Sulmtaler Henne oder Wildhendl, ca. 2 kg
Salz
Schweineschmalz oder Gänseschmalz
Spagat/Bindfaden

Fülle:

4 alte Semmeln oder Knödelbrot
1 kleine Zwiebel
Butter
2 Eier
ca. 1/4 l Milch
gehackte Petersilie
Salz

Erdäpfel:

8-10 mittlere Kartoffeln
1 TL Salz Lorbeerblätter und Knoblauch

Gut verschlossen und gesalzen werden die Hennen zunächst in einer Pfanne beidseitig angebraten, dann kommen sie ins Rohr. Nach 40 Minuten im Holzofen (im Backrohr) werden die Hennen kurzfristig umgesetzt und die gesalzenen Erdapfelscheiben mit Lorbeerblättern und Knoblauch gewürzt, quasi als Bett für die Hennen, in den Bräter beigefügt. Nun die Hennen wieder „aufsetzen“ und weitere 20 Minuten braten.