

Gefüllter Kapaun

1 ganzer Kapaun (ca. 2.5 - 3 kg)

50g Butter

2 EL neutrales Öl

Salz und Pfeffer

Für die Füllung

200g Kalbsbraten

100g Geflügel- oder Hasenleber

50g Foie Gras roh oder halbgekocht

1 Bündel Petersilie

1 grosse Schalotte

1 Knoblauchzehe

1 dicke Scheibe hartes Brot ohne Rand

1 dl Milch

200g gemischte Pilze

2 EL getrocknete Cranberries

5 cl Cognac

1/2 TL Viergewürz

Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die Schalotte und den Knoblauch fein hacken und die Pilze grob zerkleinern.
2. Etwas Butter in einer Pfanne zergehen lassen und Knoblauch und Zwiebel anschwitzen. Die Pilze ebenfalls hinzufügen und für 10 Minuten anbraten, danach mit Cognac ablöschen.
3. Das Brot in der Milch einweichen und einige Sekunden aufquellen lassen. Danach mit einer Gabel grob zerzupfen. Das Kalbfleisch und die Geflügelleber mit einem Messer zerkleinern. Die Petersilie hacken und das Foie Gras in kleine Würfel schneiden.
4. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Den Kapaun füllen und in eine grosse, ofenfeste Form geben. Mit Öl einreiben, würzen und die kleingeschnittene Butter auf dem gesamten Geflügel verteilen.
5. Alle Zutaten (getrocknete Cranberries und das Viergewürz nicht vergessen) vermischen und die Füllung ausreichend würzen.
6. Mit einer Aluminiumfolie bedecken und während 1 Std. und 15 Minuten im Ofen garen. Von Zeit zu Zeit mit Flüssigkeit übergossen. Die Alufolie abnehmen und für eine weitere

Stunde im Ofen garen und mit Flüssigkeit begießen. Als generelle Regel kannst du pro Kilo Fleisch mit einer Garzeit von 45 Minuten – 1 Stunde rechnen.

7. Den gefüllten Kapaun mit einer Beilage nach Wahl servieren. Ich mag am liebsten Kartoffelstock und glasiertes Gemüse dazu. Guten Appetit und frohe Festtage!

[Gefüllter Kapaun - Qblog \(qoga.ch\)](http://qoga.ch)

