



COOKING PASSION SINCE 1877

HUHN IM TON MIT HERBST GEMÜSE



4 Portionen

ZUTATEN

1 Bio-Hähnchen
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
1 Bio-Zitrone (Saft und Abrieb)
1 Handvoll Kräuter
(Z.B. Thymian, Salbei,
Liebstöckel, Petersilie)
4 Neue Kartoffeln
2 Rote Bete
2 Gelbe Bete
2 Lila Möhren
2 Topinambur
1 Frühlingszwiebel
200 G Griechischer Joghurt
3 Kg Töpferton

ZUBEREITUNG

Ofen auf 200° C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Huhn abspülen, trocken tupfen und rundherum mit Meersalz, Pfeffer, etwas Zitronensaft und -abrieb würzen. Kräuter waschen, trocken schütteln und bis auf ein Viertel ins Innere des Huhns stopfen. Gemüse putzen, waschen.

Ein Viertel des Tons zwischen Frischhaltefolien legen und zu einer Platte (0,5 cm dick) ausrollen. Die Platte sollte rundherum einige Zentimeter größer als das Huhn sein. Huhn in die Mitte der Platte legen. Ein weiteres Viertel der Tonmasse zu einer ebenso großen Platte ausrollen und das Huhn damit bedecken. Mit den Fingern die Plattenränder zusammendrücken, sodass eine geschlossene Tonhülle entsteht.

Das Gemüse Stück für Stück ebenfalls mit Tonmasse einwickeln. Die in Ton verpackten Zutaten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 180° C CircoTherm® Heißluft im Ofen circa 90 Minuten garen. Zwischendurch mehrmals die Ofentür öffnen, um den Wasserdampf entweichen zu lassen.

Inzwischen Frühlingszwiebel putzen, in Ringe schneiden und mit Joghurt, restlichem Zitronensaft und -abrieb, Salz und Pfeffer zu einem Dip verrühren.

Huhn und Gemüse aus dem Ofen nehmen. Die harte Tonkruste vorsichtig mit dem Hammer öffnen und das Fleisch und das Gemüse mit dem Dip anrichten. Mit Salz, Pfeffer und restlichen frischen Kräutern würzen.

