

## Kapaun mit Trüffeln

Personen: ca. 6 | Autor: Foodhunter | Kategorie: Geflügel | Zeit: ca. 2 Std



### Zutaten

- 1 Kapaun Label Rouge Le Prince de Dombes von Miéral (Art: [250](#)) oder 1 Miéral Kapaun AOP de Bresse (Art. [5003](#))
- Schwarze Perigord Trüffel (Spitzenqualität in ausreichender Menge) (Art. [8119](#))
- Butter (flüssig)

### Zubereitung

- Reichlich flüssige Butter unter die Haut spritzen, insbesondere bei Keulen, Brust und Hautfalten. Dabei nicht die Brusthaut verletzen, sondern diese vorsichtig mit einem unscharfen Gegenstand ein wenig vom Fleisch abheben.
- Danach mit gleicher Vorsicht die Trüffelscheiben darunter schieben.
- Nun den Kapaun mit weicher Butter einreiben, salzen, pfeffern und bei niedriger Temperatur (ca. 130° C) für ca. 1,5 bis 2 Stunden in den Ofen.
- Alle 15 Minuten mit heißer Butter oder Bratensaft übergießen.
- Sollte eine zu starke Bräunung eintreten, die Hitze reduzieren und lieber eine halbe Stunde länger schmoren.
- Ideale Beilage: Kartoffel-Selleriepüree. Getrüffelt natürlich.

**Guten Appetit!**