

Schwan am Spieß

Fleischvogel Klingnauer Art

Zutaten:

1 Schwan
1 kg Speck

Füllung:

Maronen
Zwiebeln
Speck
Thymian, Rosmarin, Majoran, Petersilie

Zubereitung:

Man fange, töte und rupfe den Schwan und nehme ihn aus, dann schneide man den Speck in dünne Scheiben.

Füllung:

Je nach Größe des Tieres variieren die Mengen, daher nur eine Angabe nach Anteilen: 2 Teile Maronen, 1 Teil Speck 1, Teil Zwiebeln. Gut vermischen mit den Kräutern, einfach nach Gefühl. Wenn der Schwan gefüllt ist, einfach die Speckscheiben aussen auf das Tier auflegen und dann mit Bratenschnur fixieren. Dann den Bratspieß durch das gefüllte Tier führen und etwa 3 Stunden, unter ständigem Drehen, über einem ausreichend großen Lagerfeuer garen.