

Hamburger Stubenküken mit Kräutern in der Salzkruste

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '75', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Traditionelles Hamburger Stubenküken in dieser besonderen Zubereitung

Zutaten

- Ausreichend für 4 Stubenküken: (Geht auch mit Hähnchen)
- 3 kg grobes Salz
- 4 Eiweiß
- Etwas Wasser
- Frische Küchenkräuter wie: Thymian, Rosmarin, Salbei, Petersilie
- 4 gedrückte Knoblauch Zehen, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die geflämmten Stubenküken unter fließendem Wasser waschen, ev. Innereien völlig entfernen, trocken tupfen.

Schritt2

Innen und außen pfeffern und jeweils 1 gedrückte Knoblauchzehe und die Kräuter mit den Stängeln hinein geben.

Schritt3

Das Salz mit dem Eiweiß und etwas Wasser vermengen, dass ein formbarer Teig entsteht.

Schritt4

Die Stubenküken / Hähnchen nebeneinander in einen ausreichend großen Bratentopf / Bräter setzen und mit einer 2 cm dicken Salzschrift umschließen, etwas andrücken.

Schritt5

Für ca. 60 min. in den auf 200 ° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt6

Danach mit einem großen Küchenmesser aufbrechen, die Stubenküken heraus nehmen und tranchieren.

Schritt7

Dazu passen die Beilagen meiner anderen Stubenküken Vorschläge

Rezeptart: Hamburgisch **Tags:** kräuter

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hamburger-stubenkueken-mit-kraeutern-in-der-salzkruste/>