



## KRÄUTER-POULET AUS DEM OFEN

Für 4 Personen

Zubereitung in einer Cocotte oder hohen Gratinform

### Zutaten:

2 Poulet (Brathähnchen), gesamt 1,5 kg  
8 EL Sonnenblumen -oder Erdnussöl  
je 15 gr frischer Salbei und Origano,  
1 TL geräuchertes Paprikapulver  
1/2 EL geräucherte Pfefferkörner, im Mörser zerstoßen  
Meersalz aus der Mühle  
2 Bio-Zitronen  
500 gr festkochende Kartoffeln, in Viertel geschnitten



### Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Das Poulet gut abspülen und abtrocknen. Eine Zitrone vierteln und mit je einem Zweig die Poulet's befüllen.

Von den Kräutern je 2 Zeige wegnehmen, als Garnitur zum Servieren. Den Salbei in Streifen schneiden und die Blättchen des Origano's abstreifen.

In einer Schüssel, das Öl mit dem Paprika und dem Pfeffer geben, vermischen. Die Kräuter zugeben.

Nun das Poulet mit der Marinade einreiben, rundherum gut mit Salz bestreuen und in einen Schmortopf geben.

Im Ofen 60 min/ 200 Grad knusprig braten.

Nach 30 min die Kartoffeln neben das Poulet geben und mit der entstandener Flüssigkeit verrühren, fertig braten.

Nun die Zitrone dekorativ schneiden und mit den Zweigen neben das Poulet geben und so servieren.

Tipp; Poulet schon einige Stunden vorher marinieren und nur noch in den Ofen schieben!

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

*Pelinda K.*

Eat, letters and deco

