

Poschtizettel

Für 6 Personen brauchen Sie:

- 6 **grosse Kneuss-Pouletschenkel**, ohne Haut
- 6 **Tomaten**, geschält, ohne Kerne, gewürfelt
- 3 **grosse Zwiebeln**, in 3 mm dicke Scheiben geschnitten
- 6 **Knoblauchzehen**, geschält und direkt durch die Presse in die Marinade gedrückt
- 4–5 **grosse Fenchelknollen**, samt Grün in dünne Scheiben geschnitten
- 4 **Esslöffel Olivenöl** «Extra Vierge»
- 1 dl **Anisschnaps** (etwa Pernod)
- 2 **Prisen Safranfäden**, in etwas lauwarmem Wasser eingeweicht
- 4 **Thymianzweiglein**
- 6 **frische Lorbeerblätter**
- Salz** und **weisser Pfeffer** aus der Mühle
- 700–800g **fest kochende Kartoffeln**, geschält und je nach Grösse in Sechstel oder Viertel geschnitten
- 7 dl **Hühnerbrühe** (siehe Rezeptblatt Nr. 3)