

Poschtizettel

Pro Person brauchen Sie:

- 1 Kneuss-Güggeli
zirka 450 bis 500 Gramm
- 4 Knoblauchzehen, sogenannter
All doux oder halbierte Knoblauch-
zehen ohne Keimling
- 1 Zweig Rosmarin oder Thymian
- 10 g Butter (1)
Salz und Pfeffer
- 20 g Butter (2)

Für 4 Personen brauchen Sie:

- 1 Kneuss-Poulet à 1600 Gramm oder
- 2 Kneuss-Poulets à 1000 Gramm
- 20-30 Knoblauchzehen, All doux
oder halbiert und ohne Keimling
verwenden
- 20 g Butter (1)
Salz und Pfeffer
- 2 Thymian- oder Rosmarinzweige
- 30 g Butter (2)