



Das Kräuterpoulet überrascht jede Hausfrau und jeden Gourmet mit seinem intensiv herrlichen Geschmack und dem appetitlichen Duft von frischem Rosmarin.

Kräuterpoulet

Für 4 Personen brauchen Sie

- 1** schweres Poulet ca. 1,5 kg
- 1** Knoblauchzehe
- 100** Gramm Butter
- 1** gehäufte Esslöffel Rosmarinadeln
- 1** Handvoll Basilikumblätter
- 1** Esslöffel Estragonblätter
- 2** Glas Weisswein oder Hühnerbouillon
- wenig Salz und etwas Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

- 1.** Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eine Bratenkasserolle in das Ofenrohr einschieben und heiss werden lassen.
- 2.** In einer Schale den geschälten Knoblauch mit wenig Salz zerquetschen. Die weiche Butter dazu geben, die fein gehackten Kräuter untermischen.
- 3.** Die Haut des Poulets am Halsansatz vorsichtig vom Fleisch lösen. Mit den Fingern sanft nach und nach die Haut von der Brust und von der Oberseite der Schenkel lösen.
- 4.** Die weiche «Kräuterbutter» unter die Haut auf Brust und Oberschenkel streichen. Die Haut wieder darauf legen und den Halsansatz des Poulets mit einem oder zwei Holzzahnstochern verschliessen.
- 5.** Das Poulet aufbinden. Den Rest der Kräuterbutter auf dem Poulet verstreichen.
- 6.** Das Poulet in die Kasserolle auf die linke Seite betten und in den Backofen einschieben. Für ca. 20 Minuten dort lassen.
- 7.** Jetzt das Poulet auf die rechte Seite legen und nochmals ca. 20 Minuten so lassen.
- 8.** Jetzt das Poulet auf den Rücken legen und für 10 bis 15 Minuten braten.
- 9.** Den Backofen abdrehen und das Poulet aus der Kasserolle nehmen. Leicht mit Alufolie zugedeckt für ca. 10 Minuten im leicht geöffneten Backofen durchziehen lassen.
- 10.** Die Kasserolle auf eine heisse Herdplatte setzen, den Bratensatz mit etwas Wein aufkochen. Unter heftigen Aufkratzen des Bratensafts die Sauce leicht konzentrieren und dann zum Kräuterpoulet auftragen.
- 11.** En gute!