

Poulet im Bratbeutel



Rezept für 4 Personen

Zubereitungsbeschreibung

Backofen:

Den Backofen auf 180 Grad (Umluftbackofen auf 160 Grad) vorheizen

Poulets, Salz, Pfeffer:

Die Mistchratzerli innen und aussen kräftig salzen sowie pfeffern. Jedes Poulet mit der Hälfte einer Zitrone sowie einem Rosmarinweig füllen

Vier Bratbeutel; Hühnerbouillongranulat, Poulets, Gemüse (Schalotten, Karotten, Champignons, Knoblauch, Kartoffeln), Noilly Prat:

In jeden leeren Bratbeutel 1/2 TL Hühnerbouillongranulat geben. Jetzt je ein Viertel des Gemüses in jeden Bratbeutel füllen. Streuen Sie kräftig Aromat und etwas Pfeffer aus der Mühle in den mit dem Gemüse gefüllten Beutel. Je 1 EL Noilly Prat in jeden Bratbeutel geben. Jetzt in jeden Bratbeutel je ein Mistchratzerli geben. Die Beutel oben gut verschliessen und mindestens 6 Löcher in den Beutel (oben) stechen

Bratbeutel, Backblech:

Die Bratbeutel (mit den Löchern nach oben) auf das Backblech legen und im vorgeheizten Backofen – im unteren Teil des Backofens – während 50-60 Minuten backen

Anrichten:

Die Mistchratzerli auf dem Backblech aus dem Ofen nehmen. Den Bratbeutel aufschneiden und den Inhalt in einen vorgewärmten grossen Suppenteller (mitsamt dem Saft, der sich im Beutel angesammelt hat) geben

Beilage:

Dazu passt eine frische, knusprige Baguette

Bewertung (max. 5 Sterne)



Zutaten

2 Zitronen, wenn möglich unbehandelte (die Zitronen heiss waschen und danach trockentupfen)

4 Mistchratzerli (Coqueletten)

Salz, Pfeffer

4 Zweige Rosmarin

2 Karotten, schälen und in Stücke schneiden

8 Schalotten, ganz belassen

12 grosse Champignons, braun, gesäubert und halbiert

2 Knoblauchzehen, schälen und halbieren

600 gr kleine Kartoffeln, die Kartoffeln waschen

4 EL Noilly Prat (bei Fehlen von Noilly Prat kann für jeden Beutel 2 EL trockener Weisswein verwendet werden)

2 TL Hühnerbouillongranulat

Bemerkungen