Kräuterpoulet mit Honigkruste von salida

Mengen für 10 Personen

Quelle: www.freizeitengel.de (mittelalterliches Menü)

Tags: Einfach, benötigt Backofen

Gewürze: Pfeffer

2.0 TL Salz	
2.0 g Kräutermischung	Kräuter wie Estragon, Rosmarin etc. verwenden, mit Salz mischen
2.0 Stück Poulet	Poulet innen und aussen mit Salz, Pfeffer und Kräuter einreiben
2.0 TL Salz	
1.0 g Estragon	
4.0 EL Butter	flüssig
40 g Honig	Poulet mit Honig und Butter bestreichen

Garzeit: 1 - 1.5 Stunden bei 175°; Poulet regelmässig mit Honig-Butter-Masse einstreichen

Auch möglich, Poulet auf dem Feuer zu braten!