

Poulet mit Kräutern von Wiff

Mengen für 10 Personen

Poulet mit Kräutern und Zitronen

Tags: Einfach, Laktosefrei

Gewürze: Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Küchenschnur

2.0 Stück Poulet	trocken tupfen innen mit Salz einreiben
25 g Basilikum	hacken
1.0 Bund Petersilie, frische	hacken
20 g Majoran	hacken alle Kräuter zusammen mischen Haut an der Brust anheben und vorsichtig vom Fleisch lösen. Anschliessend Öffnungen mit Kräutern stopfen
2.0 Stück Zitronen	halbieren und in den Bauch einfüllen Anschliessend mit Küchenschnur die Flügel und die Schenkel festbinden
4.0 dl Olivenöl	Haut mit Olivenöl einreiben/betäufeln grosszügig pfeffern und salzen In den auf 225°C vorgeheizten Backofen geben und 1 Stunde braten gelegentlich mit Olivenöl betäufeln und etwas nachsalzen