Pouletschenkel mit Honigkruste mit Gemüse von Diggy

Mengen für 10 Personen

Quelle: Kräuterpoulet mit Honigkruste von Nilup

Tags: Einfach, benötigt Backofen

Gewürze: Streuwürze, Pfeffer, Paprika

2.0 TL Salz	
2.0 g Kräutermischung	Kräuter wie Estragon, Rosmarin etc. verwenden, mit Salz mischen
2.0 kg Pouletschenkel	
50 g Senf	
2.0 TL Salz	
5.0 g Estragon	
4.0 EL Butter	flüssig
40 g Honig	Poulet mit Honig und Butter bestreichen
500 g Rüebli	rüsten und in Stücke schneiden
500 g Paprika	Peperoni rüsten und in Streifen schneiden
500 g Kartoffeln festkochend	rüsten und in grössere Würfel schneiden

Garzeit: ca. 1 Stunde bei 175°; Pouletschenkel regelmässig mit Honig-Butter-Masse einstreichen

Gemüse gerüstet und geschnitten mit dem Poulet im Ofen garen. Ab und zu mit Bratensaft übergiessen