

# Poulet

mit *heisser Liebe*

## Zutaten

1 ganzes (Bio-)Poulet  
2 Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
Kräuter, vor allem Rosmarin  
1 EL Salz (oder weitere Gewürze)

Zucchetti

Tomaten

Peperoni

1 Zwiebel

1 Knoblauch

2 EL Olivenöl

0,5 EL Salz

1 kg festkochende Kartoffeln

Kräutersalz (oder weitere Gewürze)

3 EL Olivenöl

Himbeeren

Vanille-Glacé

## **So geht's**

### **HUHN**

Das Huhn innen und aussen kalt abspülen, rundum mit etwas Salz – evtl. gemischt mit weiteren Gewürzen – überall einreiben.

Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken, nach Belieben mit Kräutern – z.B. Rosmarin - ergänzen. Die Brust des Huhnes damit füllen.

Ca. 50 Minuten in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens schmoren lassen, bei Halbzeit ganzes Poulet einmal wenden.

Anmerkung: Wir hatten den Ofen nur auf 120° geheizt, da die Poulets während rund 3 Stunden im Ofen waren. Zwischen den beiden Gottesdiensten ging ich schnell wenden. Nach dem zweiten Gottesdienst waren sie tiptop parat.

### **BRATKARTOFFELN**

Die Kartoffeln in Schnitze schneiden. Kräutersalz, Olivenöl und evtl. weitere Kräuter in einer Schüssel mischen. Die Kartoffelschnitze hineingeben und in der Schüssel wenden.

Die Schnitze auf ein mit Backpapier belegtes Blech in den auf 220°C vorgeheizten Ofen schieben. 30 Minuten braten lassen. In der Halbzeit evtl. kurz lockern und durchmischen.

### **RATATOUILLE**

Zucchetti, Tomaten und Peperoni in Würfel/Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch hacken und mit Olivenöl, Salz und evtl. weiteren Kräutern mischen. Diese Mischung mit dem geschnittenen Gemüse vermengen.

7 Minuten im auf 100°C erhitzten Steamer garen.

### **HEISSE LIEBE (DESSERT)**

Himbeeren in einer Pfanne erwärmen.

2 Kugeln Vanille-Glacé vorbereiten.

Warme Beeren darüber giessen.

Mit Hagelslag bestreuen und mit Liebe servieren.