



Metzgerei Widmer

Dorfstrasse 26 – 3257 Grossaffoltern

Poulet mit Honig und Rosmarin mariniert, dazu Kartoffeln und Gemüse

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Schweizer Poulet (ca. 1200 g)
 - 2 EL Honig
 - 6 EL Olivenöl
 - 1 TL Paprikapulver edelsüss
 - 1 EL Rosmarinnadeln Salz, Pfeffer aus der Mühle
 - 2 Knoblauchzehen
 - 800 g Kartoffeln, festkochend
 - 400 g Rüebli
 - 2 Fenchel
-

Zubereitung

1. Poulet mit scharfem Messer in 8 Teile schneiden. Den Honig mit 3 EL Olivenöl, Paprikapulver, Rosmarin und Salz glatt rühren. Das Poulet auf ein Backblech legen und mit der Honigmarinade gründlich bestreichen.
 2. Knoblauch und Rüebli schälen, Kartoffeln gründlich waschen, Fenchel putzen. Alles grob schneiden und mit auf das Backblech geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, restliches Olivenöl darüberträufeln.
 3. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 50–55 Minuten garen.
-

