



französischer Klassiker

Zutaten für 4 Personen

- 1 Poulet (ca. 1 kg)
- 2 Knoblauch-Knollen
- 2 Zweige Rosmarin
- 3 - 4 Zweige Thymian
- 8 mittlere Kartoffeln, festkochend
- 1 dl Weisswein
- Rapsöl
- Salz und Pfeffer

ganzes Knoblauch-Güggeli

4 EL Rapsöl in den Bräter geben, in den Backofen stellen und auf 180 ° aufheizen. Poulet mit Salz und Pfeffer würzen. Poulet, Knoblauch-Knollen und Kräuter in den Bräter legen und 20 Minuten lang gut anbraten. Die Kartoffeln in Stücke schneiden, im Topf verteilen. Weisswein beifügen, alles salzen. Deckel auflegen und nochmals 40 Minuten schmoren lassen. Die letzten 15 Minuten den Deckel wegnehmen. Knoblauch halbieren und mit dem Poulet, den Kartoffeln und dem Schmorsaft servieren.