

KNUSPRIGES SCHWEIZER FREILAND POULET MIT APFELFÜLLUNG

Zutaten für 8 Portionen

- 2 Schweizer Freiland Poulet
- 6 Bio Äpfel Gala, in Scheiben geschnitten
- 100 g Trockenpflaumen, fein gehackt
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 4 EL Vieille Prune
- Salz
- Pfeffer
- 4 EL Honig
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
- 5 cl Olio Extra Vergine di Oliva Biologico DOP Terra di Bari Castel del Monte

Backofen auf 200° C vorheizen.

Äpfel, Trockenpflaumen und Knoblauch in einer Schüssel vermischen. Vieille Prune dazugeben und einige Minuten beiseite stellen. Die Poulets innen salzen, in einen Bräter setzen und mit der Apfelmischung füllen. Honig, Rosmarin, Thymian, Zitronenschale, Salz, Pfeffer und Olivenöl in einer Schüssel verrühren. Anschliessend die Poulets an der Aussenseite mit der Honigmischung einreiben und im vorgeheizten Backofen 40–45 Min. braten.

Dazu servieren wir hausgemachte, knusprige Kartoffelchips.



Das abgebildete Anrichtegereschirr stammt aus Privatbesitz