

KNUSPRIGES POULET MIT VANILLE- KUMATO-TOMATEN

Vor- und zubereiten: ca. 1¼ Std.
Braten: ca. 40 Min.

POULET

- 1 Poulet (ca. 1,2 kg)
- ¼ Teelöffel Salz
- wenig Pfeffer aus der Mühle
- 1 Esslöffel Butter
- 1 Vanillestängel, längs halbiert
- 2 Esslöffel Olivenöl
- ½ Teelöffel Rosenpaprika
- ½ Teelöffel Curry (z. B. Caribbean)
- 1 Teelöffel Salz
- wenig Pfeffer aus der Mühle

1 Poulet innen und aussen kalt abspülen, trocken tupfen, innen würzen, Butter hineinlegen. Die Haut vom Poulet etwas lösen, Vanillestängel zwischen Haut und Fleisch schieben. Poulet binden.

2 Öl und alle Zutaten bis und mit Pfeffer verrühren, Poulet aussen damit bestreichen. Poulet auf ein Gitter legen, Gitter auf ein Blech legen.

BRATEN ca. 40 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens (siehe Tipps). Garprobe: Pouletschenkel mit einer Nadel anstechen. Der austretende Saft muss hell und klar sein.



VANILLE-KUMATO-TOMATEN

- 1 kg Tomaten (z. B. Kumato, längs in Scheiben, und Toscanella, längs halbiert)
- 1 Esslöffel Aceto balsamico
- ½ Teelöffel Salz
- wenig Pfeffer aus der Mühle
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten

Tomaten mit Aceto, Salz und Pfeffer mischen. Öl in einer weiten Bratpfanne heiss werden lassen, Tomaten mit der Schnittfläche nach unten hineinlegen, Vanillestängel begeben, Tomaten bei kleinster Hitze ca. 1 Std. braten (siehe Tipps).

BRAT-TIPPS **Miele**

- Poulet in die untere Hälfte des kalten Ofens schieben, Ofen auf 200 Grad Umluft Grill erhitzen, Poulet ca. 40 Min. braten.
- Teppan Yaki heiss werden lassen. Tomaten mit der Schnittfläche nach unten darauflegen, bei kleinster Hitze braten. Weitere Infos und Tipps unter www.miele.ch

DAZU PASST Schwarzer Vollreis (z. B. Venere).