

POULET MIT SPECK IM RÖMERTOPF



Rahm. Aus bester Schweizer Milch.



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

Zutaten

Für 4 Personen

1 Römertopf, während 30 Minuten in kaltem Wasser eingelegt

1 Poulet à 1,2 kg, pfannenfertig
Salz, Pfeffer aus der Mühle

4 Bundzwiebeln, in kleine Stücke geschnitten

1 Knoblauchzehe, gehackt

8 Specktranchen, ca. 100 g

1 dl Weisswein

1,8 dl Saucenrahm

Salz, Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

1 Das Poulet würzen. Bundzwiebeln und Knoblauch im vorbereiteten Römertopf verteilen. Das Poulet darauf geben, Speck zu Röllchen formen, neben das Poulet legen.

2 Den Deckel verschliessen und den Römertopf in den kalten Ofen schieben.

3 Bei 200 °C während 90 Minuten garen. Die letzten 20 Minuten den Deckel wegnehmen, um dem Poulet etwas Farbe zu geben.

4 Poulet und Speck aus dem Römertopf nehmen und warm stellen. Überschüssiges Fett abschöpfen. Mit dem Weisswein den Bratensatz auflösen, Saucenrahm zugeben, verrühren, nochmals im Backofen heiss werden lassen und abschmecken.

5 Das Poulet tranchieren, mit dem Speck in den Römertopf zurücklegen und servieren.