

Poulet rôti

- ❑ 1 frisches Hähnchen
- ❑ Gewürze: Thymian, Rosmarin, Majoran, Kräutersalz, Pfeffer, Paprika, Knoblauchzehen nach Belieben
- ❑ 4 Tomaten
- ❑ 4 Zwiebeln
- ❑ 2 Kartoffeln
- ❑ einige Tropfen Olivenöl



- ❑ frisches Hähnchen abspülen und würzen,
- ❑ Tomaten waschen, Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen
- ❑ entweder Hähnchen mit Knoblauchzehen, Tomaten, Zwiebeln füllen und auf den Grillspieß hängen
- ❑ oder in den Römertopf, der vorher mindestens 10 min mit Wasser gefüllt war, legen.
- ❑ Um das Hähnchen gibt man bei der Römertopfmethode halbierte Zwiebeln, Tomaten und die Knoblauchzehen, evtl. auch geschälte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln.
- ❑ Bevor man den Deckel des Römertopfes schließt, kann man das Hähnchen mit ein paar Tropfen Olivenöl begießen.
- ❑ Im Backofen wird das Hähnchen entweder gegrillt oder im Römertopf bei ca. 225 Grad ungefähr eine knappe Stunde gegart.