

## 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.