

## Poulet aus dem Ofen



### Zutaten

Zubereitung: ca. 20 Minuten Braten  
im Ofen: ca. 70 Minuten

Für 4 Personen

ofengrosses Backblech  
Bratschlauch, ca. 1,5 mal so lang  
wie das Blech Pouletschere

1 Poulet, ca. 1,2 kg  
1/2 TL Salz  
2-3 Knoblauchzehen, geschält,  
halbiert 2-3 Rosmarinzweige

Honigmarinade:  
4-5 EL Bratcrème  
2 EL flüssiger Honig  
1/2 TL Paprika  
1 TL Salz  
300-400 g Kartoffeln, in Große  
Stücke geschnitten 300-400 g  
Rüebli, in Große Stücke geschnitten

### Zubereitung

1. Bratschlauch gemäss Anleitung vorbereiten. Auf das kalte Blech legen.
2. Poulet innen und außen kalt abspülen, mit Haushaltspapier trocken tupfen. Salz, Knoblauch und Rosmarin ins Poulet füllen.
3. Honigmarinade: Bratcrème, Honig, Paprika und Salz in einer Schüssel verrühren, Poulet Außen damit bepinseln.
4. Kartoffeln und Rüebli in der restlichen Marinade wenden, im Bratschlauch verteilen und das Poulet darauflegen. Bratschlauch gemäss Anleitung ofenfertig verschließen und allenfalls zu lange Enden abschneiden.
5. Poulet in der Mitte des auf 190 °C vorgeheizten Ofens ca. 55 Minuten garen. Für die letzten 15 Minuten, die Folie oben aufschneiden (Achtung Dampf), sodass der Jus im Schlauch bleibt, Ofen auf 200 Grad schalten und das Poulet knusprig braten.
6. Poulet im ausgeschalteten Ofen 5-10 Minuten ruhen lassen, tranchieren und anrichten.

Wenn das Poulet direkt aus dem Kühlschrank in den Ofen kommt, die Garzeit etwas verlängern.

Den Bratschlauch benützt man, damit der Ofen sauber bleibt. Es gibt ihn in gutsortierten Haushaltswaren-Abteilungen. Es gibt auch Bratbeutel, deren Grösse ist aber beschränkt. Allenfalls könnte das Gemüse in einem zweiten Beutel oder direkt auf dem Blech gegart werden. Wichtig: Anleitung beachten.