

Pouletschenkel mit Honigkruste mit Gemüse von Diggy

Mengen für 25 Personen

Quelle: Kräuterpoulet mit Honigkruste von Nilup

Tags: Einfach, benötigt Backofen

Gewürze: Streuwürze, Pfeffer, Paprika

5.0 TL Salz	
5.0 g Kräutermischung	Kräuter wie Estragon, Rosmarin etc. verwenden, mit Salz mischen
5.0 kg Pouletschenkel	
125 g Senf	
5.0 TL Salz	
12.5 g Estragon	
10 EL Butter	flüssig
100 g Honig	Poulet mit Honig und Butter bestreichen
1.25 kg Rüebli	rüsten und in Stücke schneiden
1.25 kg Paprika	Peperoni rüsten und in Streifen schneiden
1.25 kg Kartoffeln festkochend	rüsten und in grössere Würfel schneiden

Garzeit: ca. 1 Stunde bei 175°; Pouletschenkel regelmässig mit Honig-Butter-Masse einstreichen

Gemüse gerüstet und geschnitten mit dem Poulet im Ofen garen. Ab und zu mit Bratensaft übergiessen