

Knuspriges Poulet aus dem Ofen

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

Braten im Ofen: ca. 50 Min.

Für ein weites Bratgeschirr

1 Poulet (ca. 1 kg)

2 TL Paprika

½ TL Salz

wenig Pfeffer

3 Lorbeerblätter

2 EL Bratbutter

1 dl Wasser

1 TL Salz

180g Dessert Extrafin (Sauermilch)

3 EL Mayonnaise

2 TL Curry (z. B. Sri Lanka)

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

1. Poulet innen und aussen kalt abspülen, trocken tupfen, ins Bratgeschirr legen. Paprika, Salz und Pfeffer mischen, Poulet innen und aussen gut damit einreiben, Lorbeerblätter ins Poulet legen. Bratbutter in einer kleinen Pfanne heiss werden lassen, über das Poulet giessen.
2. **Braten:** ca. 50 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Wasser und Salz verrühren, Poulet von Zeit zu Zeit damit beträufeln.
3. Sauermilch, Mayonnaise und Curry verrühren, würzen. Poulet tranchieren, Sauce dazu servieren. Das Poulet ist gar, wenn beim Einstechen in den Schenkel der austretende Saft klar ist.

Tipp: ½ dl Wasser mit 1 TL Salz und 1 EL Öl mischen. Poulet immer wieder mit der Mischung bestreichen.

Dazu passen: Ofenkartoffeln, Pommes
Chips, Blattsalat.

