



Poulet rôti aus der Provence

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Personen

3 Pouletschenkel mit Haut
500g Kartoffeln
Salz, Pfeffer, Mehl
2 Esslöffel Olivenöl
½ Zwiebel, gehackt
½ Knoblauchzehe, gehackt
½ Glas Weisswein
½ Esslöffel Zitronensaft
100 Gramm Cherrytomaten
½ Tasse schwarze Oliven
frische Kräuter wie Rosmarin, Estragon,
Basilikum



Und so wird's gemacht

Mischen Sie Salz, Pfeffer und Mehl und bedecken Sie die Pouletstücke damit.
Braten Sie die Pouletstücke in Olivenöl langsam rundum goldbraun
In einer Pfanne erhitzen Sie ein wenig Olivenöl und braten die Zwiebel glasig, geben Sie den Knoblauch dazu und wenn dieser duftet, fügen Sie die Tomaten bei, den Zitronensaft und den Wein
Geben Sie Kräuter und Oliven bei und legen die Pouletstücke darüber. Zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln lassen
Kartoffeln in Scheiben schneiden salzen und in etwas Oel goldig braten

Meine Notizen: