



Poulet mit Speck im Römertopf

Vor- und Zubereitungsdauer: ca. 140 min.

Zutaten für 4 Portionen:

1	Poulet à 1,2 kg, pfannenfertig
4	Bundzwiebeln, in kleine Stücke geschnitten
1	Knoblauchzehe, gehackt
8	Specktranchen, ca. 100 g
1 dl	Weisswein
1,8 dl	Saucenhalbrahm
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Vorbereitung:

1 Römertopf, während 30 min. in kaltem Wasser eingelegt.

Schritt 1

Das Poulet würzen. Bundzwiebeln und Knoblauch im vorbereiteten Römertopf verteilen. Das Poulet darauf geben, Speck zu Röllchen formen, neben das Poulet legen.

Schritt 2

Den Deckel verschliessen und den Römertopf in den kalten Ofen schieben.



Zubereitung:

Schritt 3

Bei 200°C während 90 min. garen. Die letzten 20 min. den Deckel wegnehmen, um dem Poulet etwas Farbe zu geben.

Schritt 4

Poulet und Speck aus dem Römertopf nehmen und warm stellen. Überschüssiges Fett abschöpfen. Mit dem Weisswein den Bratensatz auflösen, Saucenhalbrahm zugeben, verrühren, nochmals im Backofen heiss werden lassen und abschmecken.

Schritt 5

Das Poulet tranchieren, mit dem Speck in den Römertopf zurücklegen und servieren.

Tipp

Dazu passen Bratkartoffeln.