

# KNUSPRIGES POULET AUS DEM OFEN

---

## Zutaten (4 Personen)

- 1 Poulet (1 Kg)
- 2 TL Güggeli Gewürzmischung
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Zitronenpfeffer
- 3 Lorbeerblätter
- 2 EL Bratbutter
- 1 dl Wasser
- 180 g Sauermilch
- 3 EL Mayonnaise
- 2 TL Curry Spezial
- Salz, nach Bedarf
- Pfeffer, nach Bedarf

## Zubereitung

Poulet innen und aussen kalt abspülen, trocken tupfen, ins Bratgeschirr legen. Güggeli, 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. Braten: ca. 50 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Wasser und Salz verrühren, Poulet von Zeit zu Zeit damit beträufeln. Sauermilch, Mayonnaise und Curry verrühren, würzen. Poulet tranchieren, Sauce dazu servieren.

*La Cucina*

