

Poulet im Backpapier – Körbli

4	Backpapiere (ca. 33 x 42 cm)	Damit die Körbli stabil werden, Backpapiere einmal quer falten, Seitenränder nach oben schlagen, Papier an den Ecken zusammen drehen, Körbli in ein Blech stellen
4 EL 1 ½ TL wenig	Öl Salz Pfeffer	Öl und Gewürze in einer Schüssel mischen
4	Pouletschenkel	zum Gewürz in die Schüssel geben
1 1	rote Peperoni gelbe Peperoni	halbieren, Kerne entfernen und in ca. 2cm breite Streifen schneiden. Zu den Pouletschenkeln geben
600g	festkochende Kartoffeln	Kartoffeln gut waschen, vierteln und ebenfalls zu den Pouletschenkeln in die Schüssel geben. Alles gut mischen. Je einen Pouletschenkel in die Backpapier-Körbli legen, Gemüse und Kartoffeln gleichmässig verteilen
4 Zweiglein	Rosmarin	in jedes Körbli ein Rosmarinzweiglein legen

Braten im Ofen:

Ca. 45 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Tipps:

- Poulet im Backpapier ohne Salz 2 – 3 Stunden im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Braten salzen.
- Anstelle von 1 Pouletschenkel 3 – 4 Pouletflügeli verwenden. Pouletflügeli ca. 25 – 30 Minuten im Ofen braten.
- Anstelle der Peperoni 2 Rüeblli verwenden oder Peperoni und Rüeblli mischen.

