

Ganzes Poulet im Bratsack (für 2 bis 3 Personen)

Zutaten: 1 frisches Poulet, ca. 1kg
Senf, Poulet-Gewürz, Salz
 $\frac{1}{2}$ dl Weisswein
1 Zwiebel, geschält, in Scheiben geschnitten
1 Zehe Knoblauch, in Scheiben geschnitten
1 kleine Karotte, in kleine Streifen geschnitten
 $\frac{1}{4}$ Sellerieknolle, in kleine Streifen geschnitten
 $\frac{1}{4}$ Fenchel, in kleine Streifen geschnitten
2 TL Pulver - Bouillon
1 Bratsack

Zubereitung:

Das Poulet unter fließendem, kaltem Wasser reinigen und mit Küchenpapier trocknen. Das Poulet ganz mit Senf einstreichen und mit Salz und Pouletgewürz gut würzen (innen und aussen). Das Gemüse mit den Zwiebeln, dem Knoblauch und dem Bouillonpulver gut vermischen und in das Poulet hineinstopfen. Das gestopfte Poulet in einen Bratsack legen, den Weisswein ebenfalls hineingiessen und gut verschliessen. Den Bratsack in eine Gratinform legen, 4 bis 5 Löcher in den Sack stechen. In den auf 190°C vorgeheizten Ofen schieben. 1 Stunde bei 190 °C backen. Anschliessend das Poulet herausnehmen, den Sack aufschneiden, die Brat- Flüssigkeit in die Gratinform leeren, das Gemüse ebenfalls in der Gratinform verteilen. Das Poulet aufschneiden und auf dem Gemüse verteilen. Den Ofen auf Grill stellen. Das Poulet nochmals ca. 10 Minuten in den Ofen geben, damit es eine schöne Farbe erhält und aussen knusprig wird.

Dazu passen: Gemüse, Salate, Bratkartoffeln.