

Kräuter - Poularde im Salzteig

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 1:30 h
- **Fertig in** 1:50 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '110', 'cook_time' : '1:30 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : " } });
```

Nach alter Garmethode, zart, mit unvergleichlichem Eigengeschmack

Zutaten

- 1 frische Poularde ca. 1,2 - 1,5 kg
- (Geht natürlich auch mit frischen Hähnchen)
- 1,5 kg grobes Salz
- 3 Eiweiß
- 2 El Mehl
- 2 El Wasser
- 40 g Butter
- Hausgemachte Kräutermischung aus:
 - 1 El krause Petersilie, 1 El frischer Kerbel, 1 El gezupfter, gehackter Thymian, Abrieb einer ½ Zitrone und etwas fein geschnittene Knoblauch (Wenn man mag)

Zubereitungsart

Schritt1

Der Salzteig:

Schritt2

Das Eiweiß mit 2 El Wasser „verklappern“ und mit dem Salz und dem Mehl zu einem glatten Teig vermischen, verarbeiten.

Schritt3

Die Poularde :

Schritt4

Unter fließendem Wasser innen und außen auswaschen, ev. Lungen oder Nieren entfernen ,mit Küchenkrepp trocken tupfen.

Schritt5

Mit einem kleinen Messer und den Fingern ,die Haut vorsichtig vom Fleisch lösen, anheben.

Schritt6

Die gehackten Kräuter mit der Butter verarbeiten, salzen, pfeffern.

Schritt7

Die Kräuter-Buttermischung gleichmäßig unter die gelöste Haut schieben; wieder darüber ziehen.

Schritt8

Innen und außen mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen und ev. übrigen Kräuter in den Vogel geben.

Schritt9

1/3 des Salzteiges auf einem Backblech in der Kontur der Poularde als Boden verteilen. Glatt drücken und den Vogel drauf setzen.

Schritt10

Des Rest gleichmäßig darüber geben und mit den Händen anrücken.

Schritt11

Bei 180 - 190° C im Backofen etwa 90 min.backen, garen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die Poularde gebe ich im Salzmantel zu Tisch. Erst dort entferne ich den Salzmantel mit dem Messerrücken des Tranchiermessers.

Schritt14

.(Der Duft und das Aroma ist unvergleichlich) und tranchieren vor meinen Gästen. (Geht natürlich auch in der Küche)

Schritt15

Dazu reiche ich in der Saison frischen Spargel oder auch knackiges Sommergemüse und kleine, geschwenkte „Drillinge“.

Rezeptart: Geflügel **Tags:** einfach und schnell, lecker, preiswert, salzteig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kraeuter-poularde-im-salzteig/>