



Poularde / Hähnchen im Salz Teig

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 1:05 h
- **Fertig in** 1:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '75', 'cook_time' : '1:05 h', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : " });
```

Für Liebhaber, besonders saftig und aromatisch

Zutaten

- 1 Poularde, ca. 1.5-1.8 kg schwer oder 2 Hähnchen
- Für den Salz Teig:
- 2, 5 - 3 kg Salz
- 3 Eiweiß
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 1 kleine, gedrückte Knoblauch Zehe
- 0.5 Zitrone mit Schale in groben Stücken
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 El Pflanzenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen. Das Salz mit dem Eiweiß vermengen. Das Geflügel unter fließendem Wasser gut waschen und ausputzen (Lingen und Nieren)

Schritt3

Wieder mit Küchentrepp trocken tupfen, innen und außen pfeffern. Die Kräuter, Zitronenstücke und die Knoblauch Zehe hinein geben.

Schritt4

Die Beine mit einer Küchenschnurzusammen binden und zwischen / unter den Flügeln weiterführen,

zusammen knoten.

Schritt5

In heißen Pflanzenöl rund herum anbraten, Farbe nehmen lassen, zunächst heraus nehmen.

Schritt6

In einem passenden Bräter, Bratentopf oder feuerfeste Auflaufform einen 1- 2 cm dicken Salzboden verteilen; das Geflügel drauf setzen. Mit der restliche Salzmasse völlig "ummanteln und für 60 min. in den Backofen schieben. (Erst unmittelbar vor dem Schieben)

Schritt7

Danach bei geöffneter Backofentür ca. 10 min. ausruhen lassen.

Schritt8

Die Salzkruste mit einem großen Küchenmesser aufbrechen, das Geflügel entnehmen, ev. anhaftendes Salz mit einem Küchenpinsel entfernen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Ohne die Haut auslösen, denn die schmeckt zu salzig.

Schritt11

Tranchieren und mit einem frischen, großen Blattsalat und gebackenen oder gebratenen Kartoffeln servieren.

Schritt12

Rezeptart: Geflügel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/poullarde-haehnchen-im-salz-teig/>