



# 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/>