



Hähnchen mit 40 Knoblauchzehen

Zutaten

- 1 Hähnchen oder Poularde von 1,5 kg
- 4 grosse Knoblauchknollen
- 500 g Bio-Kartoffeln
- 500 g Bio-Tomaten
- Salz, Pfeffer, Bouquet garni
- 6 Esslöffel Olivenöl
- Frische Kräuter zum würzen und servieren

Poularde abspülen, abtrocknen, salzen und pfeffern, 4 Salbeiblätter und 5 Thymianzweige unter die Brusthaut schieben, restliche Kräuter in das Innere geben. Backofen auf 175 Grad vorheizen, Olivenöl erhitzen, Poularde anbraten, Knoblauchknollen auseinander brechen und die ungeschälten Zehen um die Poularde verteilen. Schmortopf schliessen und alles 1 1/2 Stunden auf der zweiten Einschubleiste garen.

Kartoffeln waschen, bürsten und in Salzwasser knapp garen. Tomaten waschen und vierteln. Beides beiseite stellen. Während der letzten 15 Minuten Garzeit den Deckel des Schmortopfes abnehmen und die Kartoffeln zugeben, nach 5 Minuten auch die Tomaten. Alles nochmals mit Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken.

Poularde mit Kartoffeln, Tomaten und den ganzen Knoblauchzehen servieren. Dazu isst man am besten geröstetes Brot, auf das man die weichgaren Knoblauchzehen ausdrückt. Ich würde dazu einen wilden Rotwein aus dem Mittelmeerbereich servieren, dessen Würze und Geschmeidigkeit eine gute Antwort auf die Kräuter und die leichte Süsse des geschmorten Knoblauchs sind.