



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Saarländisch-Französische Viez-Poularde

Zutaten für 4 Personen:	
10 Schalotten	Pfeffer
4 Möhren	2-3 Lorbeerblätter
6 kleine Äpfel	1 Liter Viez
1 küchenfertige Poularde	800 g Kartoffeln
Salz	200 g Rettich

Zubereitung:

Schneiden Sie geschälte Schalotten und Möhren in Stücke.

Schälen sie Kartoffeln, schneiden die in Spalten.

Waschen sie eine Poularde gründlich und zerlegen die in 8 Teile und reiben die mit Salz und Pfeffer ein.

Kartoffelspalten, Schalotten- und Möhrenstücke auf einem tiefen Blech verteilen. Poularden-Stücke darauf setzen und 10 Minuten bei 170° anbacken.

Mischen sie Apfelspalten und 2 Lorbeerblätter unter und gießen Viez an.

Im Backofen bei 170 °C ca. 40 Minuten weiter braten.

Poularde aus dem Ofen nehmen mit den Schalotten, Möhren, Äpfel und Kartoffeln auf einer Platte anrichten.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer