

Maispoularde mit Kartoffeln

Arbeitszeit: 30 Minuten

Backzeit: 1 Stunde

Schwierigkeitsgrad: mittel

Nährwerte pro Portion ca.

Fett	149 g
Kohlenhydrate	95 g
Eiweiß	70 g
Brennwert	2.005 kcal / 8.401 kJ

Zutaten 4 Portionen

Beilage:

- 1 Glas Apfelrotkohl
- 1 TL Butaris Butterschmalz
- Salz, Pfeffer
- 1 kg Kartoffeln

Fleisch:

- 2 Knoblauchzehen
- 1,2 kg Maispoularde
- 80 g Butaris Butterschmalz
- 3 Stiele Thymian
- 3 Stiele Rosmarin
- 6 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Schritt 1/4

Für die Beilage Apfelrotkohl mit Butaris Butterschmalz im Topf kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.

Schritt 2/4

Für das Fleisch Knoblauch fein hacken. Hautinnenseite der Maispoularde mit Butterschmalz bestreichen, indem man Butaris Butterschmalz zwischen Fleisch und Haut des Huhns gibt. Mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin füllen. Kräuter bleiben an den Stielen. Außen mit Olivenöl einreiben. Salzen und pfeffern.



Schritt 3/4

Eine Auflaufform mit Butaris Butterschmalz fetten. Kartoffeln in die Auflaufform geben und das Maishuhn auf die Kartoffeln setzen. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze für ca. 1 Stunde garen.

Schritt 4/4

Die Maispoularde zusammen mit den Kartoffeln und Rotkohl servieren.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz by Marcel Fulsche) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.