

# Gefülltes Poulet nach Bäuerinnen-Art



**Préparation : 90 min**

## Zutaten

- 1 Poulet vom Bauernhof
- 50 g Butter und wenig Öl
- 20 kleine Perlzwiebeln
- 5 bis 6 kleine Tomaten

Für die Füllung

- Herz und Leber des Poulets
- Zwiebel
- gehackte Petersilie
- 100 g Brot ohne Rinde, eingeweicht in Milch
- 1 kleines Glas Apfelbranntwein
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung

Alle Zutaten für die Füllung gut zusammen verarbeiten. Das Poulet damit füllen. Sorgfältig zunähen. Den Ofen vorheizen. Das Poulet in Öl und Butter zusammen mit den Perlzwiebeln im Ofen braten. Nach 1 1/2 Stunden die Tomaten zufügen. Sobald sie gar sind, das Poulet zerlegen und zusammen mit der Füllung und der Garnitur anrichten.

*Küche & Traditionen im Freiburgerland. Éditions Fragnière SA.*