

# Landfrauenpoulet

Rezept von Cristina Pedotti, Thayngen



**Reto Sennhauser**  
Betrieb Sennhauser Franz, Bazenheid

## Zubereitung

- Poulet in Stücke zerteilen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Reis gleichmässig auf einem Backblech verteilen, Gemüse klein schneiden und ebenfalls darauf verteilen. Reis und Gemüse mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. Pouletstücke darauflegen und mit heisser Bouillon übergiessen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 50 Minuten schmoren lassen.

## Zutaten

- .....  
1 Poulet  
.....
- .....  
Salz, Pfeffer  
.....
- .....  
200 g Langkornreis  
.....
- .....  
600 g Gemüse je nach  
Saison (Lauch, Karotten,  
Tomaten, Zucchini etc.)  
.....
- .....  
Kräuter  
.....
- .....  
6–7 dl Bouillon  
.....