**Werro’s würziges Bio-Poulet aus dem Ofen**

****

**Zutaten für 4-6 Personen**

1. 1 Bio-Poulet, ca. 1.4kg
2. Riedo’s Güggeligwürz
3. 500gr. Rüebli in Streifen
4. 500gr. Sellerie in Streifen
5. 3 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe ganz
6. Salz, Pfeffer, Rosmarin

**Zubereitung**

1. Poulet kalt abspülen, trocken tupfen und würzen.   
2. In einen Bratbeutel legen.  
3. Gemüse in Streifen schneiden und damit das Poulet umranden Beutel schliessen und einige Löcher einstechen.

Bratzeit: ca. 1 1/2 Stunden bei 200° Umluft  
  
4. Poulet zerteilen, mit Gemüse auf warmer Platte anrichten.

A gueta