

Knusprige Maispoularde mit Kartoffel-Salat

Für 4 Portionen

1 Maispoularde	2 Knoblauchzehen	1 Zweig Rosmarin
Salz, Pfeffer	800 g Kartoffeln	50 g Schinken
2 Zwiebeln	$\frac{1}{2}$ L Gemüsebrühe	Essig
2 EL Öl		

Die Maispoularde halbieren und auf der Haut anbraten. Den Knoblauch und den Rosmarinzweig dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze danach noch für 10 Minuten im Ofen bei 100 Grad backen.

Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln kochen, schälen und in Stücke schneiden. Den Schinken und die Zwiebel andünsten und danach mit Essig und Öl ablöschen. Beides zu den Kartoffeln geben und die Masse mit der Gemüsebrühe übergießen.

Frank Rosin am 22. Juli 2014