



Rezept

Frango PiriPiri (PRT)

Rezept Bild



Zutaten

- Kleines Poulet
- Salz

Marinade:

- 1 EL Orangensaft
- 1 EL Zitronensaft
- 2 Knoblauchzehen gepresst
- 4 TL In Oel eingelegte Peperocini (oder PiriPiri) = [Millas Granate](#)
- 1 Ingwer gepresst
- 2TL [Poulet Gewürz](#)
- 5 TL Butter

Zubereitung

- Poulet halbieren, salzen und auf den Grill geben.
- Auf beiden Seiten anbraten.

- Mit Marinade bestreichen, grillieren, wenden usw. bis noch ein wenig Marinade übrig bleibt.(ca 45-50 min.)
- Servieren und mit der restlichen Marinade bestreichen.

Tipps und Tricks

[Lotus Grill](#)

Fazit

!!!!!! DER HAMMER !!!!!!

Tags

[Geflügel](#) [Frango PiriPiri](#) [PortuBra](#)

Originalrezept

Hier geht es zum Originalrezept.

Ist ein Mix aus PiriPiri Youtube Videos. In einem Video wurde das Poulet erst beim Servieren mariniert. Wohl mal ein Versuch wert.

Variante

Sehen Sie eine weitere Variante zu diesem Rezept. [Link](#)

Rezeptvideos

Hier geht es zum Rezept Video. [Link](#)

Rezeptfotos

