



Rezept

Poulet am Grill

Rezept Bild



Zutaten

- Poulet

Füllung Vorbereiten (gut vermengen)

- Butter (5 Teelöffel)
- Milla Granate [Link](#) (1 Teelöffel) (selbstgemachtes Peperocini Oel)
- Zitrone (Eine Scheibe als Deckel abschneiden, den Rest würfeln)
- Zwiebel (Würfeln und mit Fleischgewürz bestreuen)
- Ingwer (5 Scheiben)
- Knoblauch (3 Zehen in Scheiben)

Würzen: (Innen und Aussen reichlich)

- Salz
- Pfeffer
- Polet Gewürz oder selber herstellen ->[Link](#)

Zubereitung

Poulet waschen und den „Burzel“ abschneiden.

Poulet Innen kräftig würzen. Poulet mit der Füllung füllen und mit der Scheibe der Zitrone verschliessen. An den Spiess binden, kräftig würzen (muss mit Pouletgewürz bedeckt sein) und wie folgt grillieren.

Im Grill (Programm Dani Hännä)

- 30 min 250°C Grillstufe
- 60 min 200°C Umluft
- 10 min 230 °C Grillstufe

Tipps und Tricks

Die Zitrone mit den Fettlappen (links/rechts am Hals) des Poulets bedecken und mit dem Spiess durchstechen. -> So bleibt die Füllung garantiert innen!

Oder wie bei den Asiaten im Fernsehen gelernt. Ein Bein mit dem Messer durchstechen und das andere Bein durch das Loch ziehen. Super Idee!! (-> siehe Bild unten)

Sauce UNBEDINGT für Risotto aufbewahren. [Link](#)

Fazit

Das Originalrezept der Mutter wurde durch die neue Füllung ausgebaut.

Die Schärfe von Milla's Granate (selbstgemachtes Peperocini Oel) bringt rundet das Gericht ab.

Wie man ein Poulet richtig serviert, siehe Bild unten.

Tags

[Geflügel](#) [Poulet](#) [Fides](#)

Originalrezept

Hier geht es zum Originalrezept. [Link](#)

Variante

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

Rezeptvideos

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

Rezeptfotos





