



Rezept

Pouletspiess

Rezept Bild



Zutaten

- Poulet Oberschenkel (oder ganzes Poulet ausbeineln)
- Butter
- [Millas Granate](#) (Chilipaste)
- Knoblauch
- [Poulet Gewürz](#), Salz, Pfeffer
- Ingwer
- Peperoni
- Zitrone
- Zwiebel

Zubereitung

Alle Knochen aus den Poulet Oberschenkel entfernen. Anschliessend in Spiessgrosse Teile schneiden. Butter in Microwelle zergehen lassen. Knoblauch, [Millas Granate](#) und Ingwer zum Butter geben. Anschliessend die Poulet Teile darin marinieren.(Am besten 2-3 Stunden)

Zitrone(n) und Zwiebeln in Scheiben schneiden. Peperoni in Spiessgrosse Teile schneiden. Alle Teile wie folgt auf den Spiess stecken: Zitrone, Poulet, Zwiebel, Peperoni usw..

Nun mit Salz, Pfeffer und [Poulet Gewürz](#) marinieren.

- Am Grill 30 Min bei 200°C
- Am Grill 15 Min bei 225°C
- Am Grill bis Goldbraun bei 250°C

Versuch Nr.2:

2 ganze Poulet vom Metzger "ausgebeinelt"

- Am Grill 20 Min bei 250°C
- Am Grill 40 Min bei 210°C
- Am Grill bis Goldbraun bei 265° ...Ca 15Min.

Fazit

!! SENSATIONELL!!

Tags

[Geflügel](#) [Pouletspiess](#)

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



