

## *Grilliertes Knoblauch-Rosmarin Mistkratzerli*

<i>Kategorie</i>	<i>Geflügel</i>
<i>Geographisch</i>	<i>mediterran</i>
<i>Rezept für</i>	<i>2 Personen</i>
<i>Schwierigkeit</i>	<i>Hilfskoch</i>
<i>Zubereitung</i>	<i>60 Minuten</i>

*Dieses knusprige Hähnchen entzückt Nase und Gaumen!*



### *Mise en place*

*2 kleine Mistkratzerli à 500 g*

*20 g weiche Butter  
schwarzer Pfeffer*

*10 g Milerb-Rosmarin  
10 g Milerb-Knoblauch*

### *Zubereitung*

*Den Ofen auf 250° vorwärmen.*

*Die Hähnchen zuerst unter fliessendem Wasser abspülen und gründlich mit Küchenpapier trocknen.*

*Jedes Mistkratzerli mit ca. 10 g Butter ringsherum einreiben und kräftig pfeffern.*

*Die milerb-Würzkräuter gut mischen und von allen Seiten gründlich in das Fleisch einarbeiten.*

*Die beiden Mistkratzerli hintereinander auf den Grillspiess stecken und ca. 30 Minuten im Ofen knusprig braten.*