

Grilliertes Knoblauch-Rosmarin Mistkratzerli

Kategorie	Geflügel
Geographisch	mediterran
Rezept für	2 Personen
Schwierigkeit	Hilfskoch
Zubereitung	60 Minuten



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.