

Poulet à l'américaine

Für 4–6 Personen

Marinade

4 EL Olivenöl

1 Schalotte, fein gehackt

3 EL Ketchup

2 TL Worcestershiresauce

wenig Tabasco

1 EL Oreganoblättchen, gehackt

4 Mistkratzerli (je ca. 500 g)
vom Metzger Brust längs
aufschneiden und vom Rücken
her flachdrücken lassen

1 TL Salz

1. Für die Marinade alles verrühren. Fleisch bestreichen, zugedeckt ca. 1 Std. im Kühlschrank marinieren.
2. Mistkratzerli ca. 30 Min. vor dem Grillieren herausnehmen, Marinade abstreifen, beiseite stellen, Mistkratzerli würzen.

Grillieren

Holzkohlegrill: Mistkratzerli auf den Rost über die Tropfschale legen. Zugedeckt 25–30 Min. bei mittelstarker Glut grillieren, bis der austretende Leichsaft klar ist. Mistkratzerli 1–2 mal mit Marinade bestreichen.

Geräte-Varianten

Gasgrill: Zugedeckt 25–30 Min. auf mittlerer Stufe (ca. 200 Grad) grillieren.

Backofen: Grill vorheizen. 25–30 Min. auf einem gefetteten, heissen Backblech in der Mitte des Ofens grillieren.

