

Mistkratzerli mit Aprikosen

ZUTATEN (für 4 Personen)

4 frische Coquelets (Mistkratzerli, je ca. 400 g),
küchenfertig, halbiert

Marinade: 1 dl Aprikosensaft, 2 Esslöffel Öl,
½ Teelöffel Edelsüss-Paprika, Pfeffer aus der Mühle,
Aprikosen-Sauce (ergibt ca. 3 dl): 1 dl Aprikosensaft,
300 g Aprikosen, 2 Bundzwiebeln mit wenig Grün,
½ rote Peperoni (ca. 100 g), mit dem Sparschäler
geschält, 1 Peperoncino, ¼ Teelöffel Salz, Zucker,
nach Bedarf, Pfeffer aus der Mühle

VOR- UND ZUBEREITEN: ca. 45 Min.

MARINIEREN: ca. 1 Std.

GRILLIEREN: 25–30 Min.



Vom Grill direkt auf den Tisch. Mistkratzerli mit Aprikosen und Aprikosen-Sauce.

Für die Marinade Aprikosensaft und alle Zutaten bis und mit Pfeffer verrühren. Coquelets trockentupfen, salzen. Grillieren: Die Coquelets mit der Hautseite auf den Rost legen. Zugedeckt 25–30 Min. bei mittelstarker Glut (siehe Tipp) grillieren, bis der austretende Fleischsaft klar ist. Dabei von Zeit zu Zeit wenden und mit der Marinade bestreichen. Aprikosensaft, Aprikosen, Bundzwiebeln, Peperoni und Peperoncino fein hacken, in einer kleinen Pfanne bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln, Sauce würzen, abkühlen, zu den Chicken servieren.

Tipp: Coquelets mit Pouletschenkel ersetzen.