



## Poulets Diavolo

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.  
Grillieren: ca. 1 Std.

**2 Freiland-Poulets**  
(je ca. 1 kg)

**2 EL Olivenöl**

**1 TL Salz**

**1 EL Senf**

**4 EL Weisswein**

**1 EL Zitronensaft**

**1 EL Worcestershire-Sauce**

**¼ TL Cayennepfeffer**

**1 EL Paniermehl**

**2 EL glattblättrige Petersilie,**  
fein gehackt

1. Poulets innen und aussen kalt abspülen, trocken tupfen. Rückenknöchel entfernen und von der Brustseite her flach drücken. Poulets mit Öl bestreichen, salzen.

2. Senf und alle Zutaten bis und mit Cayennepfeffer verrühren.

3. **Holzkohle-/Gas-/Elektrogrill:** Poulets über mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe (ca. 200 Grad) zugedeckt ca. 1 Std. grillieren, dabei Poulets von Zeit zu Zeit wenden und mit der Marinade bestreichen. Paniermehl und Petersilie mischen, nach dem letzten Wenden auf den Poulets verteilen.

**Portion:** 738 kcal, E 76g, Kh 3g, F 47g