



Stüssi's Grill-Coaching



perfekte Pouletbrust

Zutaten für 1 Person

Pouletbrust
Olivenöl
Salz
Pfeffer
Chili

Zubereitung

1. Den Grill auf 250 Grad vorheizen
2. Pouletbrust beidseitig mit Olivenöl bestreichen
3. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen
4. Pouletbrust auf den Rost legen, den Deckel offen lassen
5. Nach zwei Minuten Pouletbrust wenden
6. Zweite Seite zwei Minuten bei offenem Deckel anbraten
7. Pouletbrust in den oberen Stock legen und Deckel schliessen
8. Nach 5 Minuten Kerntemperatur messen
9. Die Kerntemperatur sollte bei mindestens 76 Grad liegen

Weitere Rezepte auf Grill-online.ch

