



Stüssi's Grill-Coaching



Poulet mit Härdöpfel

Zutaten für 2 Personen

1 Huhn
1/2 kg Kartoffeln
1 Chili
5 Knoblauchzehen
2 Rosmarinzwige (halbiert)
kleiner Bund Thymian
fertiges Chicken Gewürz
Olivenöl

2 Limetten

Für die Marinade

4 EL Pouletgewürz
6 EL Olivenöl
Saft einer Limette
Thymian Fein gehackt
Alles in einer Schüssel gut vermischen

Zubereitung

1. Kartoffeln in viertel schneiden
2. Olivenöl in die Gusspfanne geben
3. Kartoffeln in die Pfanne
4. Rosmarinzwige und Knoblauch ganz dazugeben
5. Chili in vier teilen und auch zu den Kartoffeln geben
6. Grat beim Huhn rausschneiden
7. Huhn auf allen Seiten und unter der Haut Marinieren
8. Limete in feine scheiben schneiden und zwischen haut und Fleisch legen
9. Huhn für ca 4 Minuten auf der Innenseite An grillieren
10. Huhn in die Pfanne auf die Kartoffeln Legen
11. nach ca. 60 Minuten haben wir die Kerntemperatur von 84Grad erreicht

Weitere Rezepte auf Grill-online.ch

