

Pouletschenkelfilet mit Haut „Hot BBQ“ (für 4 Personen)

Vor- u. Zubereitung: 30 Min.

Anbraten / Grill: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten

| | |
|--------|---------------------------------|
| 6 St. | Pouletschenkel Filet mit Haut |
| 4 St. | Rosmarinzwige |
| 2-3 TL | Paprika edelsüss |
| 2-3 TL | Chilipulver |
| 2 St. | Knoblauchzehen gepresst |
| | Schwarzer Pfeffer aus der Mühle |
| | Salz |
| 1 dl | Olivenöl |
| 2 St. | Zitronen |
| 2 St. | rote Peperoni |

Zubereitung

1. Rosmarin waschen, abtrocknen, Nadeln fein hacken.
2. Paprikapulver, Chilipulver, Knoblauch, Pfeffer, Olivenöl und Salz mit den Rosmarinnadeln mischen.
3. Die Pouletschenkelfilet von allen Seiten gleichmässig mit der Marinade bestreichen. Fest in Folie einwickeln und etwa 2 Stunden marinieren.
4. Grill oder Bratpfanne vorheizen. Pouletschenkel auspacken und alle Seiten gleichmässig angrillieren.
5. Währenddessen Zitronen und Peperonie waschen, in Scheiben schneiden und am Schluss unter Wenden, einige Minuten mitgrillieren.
6. Alles zusammen anrichten, dazu passt ein frischer Kohlsalat und ein chüschtiges Brot.