

Pouletspiessli mit Bärlauch-Speck



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 15 Minuten

GRILLIEREN: ca. 20 Minuten

Für 4 Personen

4 Metall- oder Holzspiesse (siehe Tipps)

3 grosse Pouletbrüstli, je ca. 175 g, längs
gedrittelt

1–2 EL Bracrème

Salz, Paprika

1 Handvoll Bärlauch

200 g Bratspecktranchen

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

1 Poulet mit Bratcrème bestreichen, würzen, luftdicht
verpackt und gekühlt in den Wald mitnehmen.

2 Poulet längs an die Spiesse stecken. Zuerst mit
Bärlauchblättern, dann mit Bratspeck umwickeln.

3 Poulet über schwacher Glut rundum 15–20 Minuten
grillieren.

Tipp

– Statt Metall-Holzspiesse verwenden. Diese
vorgängig 1–2 Stunden in Wasser einlegen.

– Das Poulet statt an Spiesse stecken direkt auf den
Grillrost legen.

– Damit die Spiessli nicht zu schnell bräunen, den
Grillrost in maximalem Abstand zur Glut
positionieren .