

## Pouletspiessli mit Bärlauch-Speck

### 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



© le menu

### Zubereitung

1 Poulet mit Bratrème 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 .

