

Poulet am Spiess

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen
Gerät

30 Min.
1 Std.
4
Combair V6000 60 ab 2021

Grillhuhn mit Gemüse

Marinade

4 EL Olivenöl
2 TL Salz
1 TL Paprikapulver
1 TL Dijon Senf
1 Knoblauchzehe, gepresst
etwas Pfeffer

Gemüse

3 Schalotten
2 rote Peperoni
1 Zucchini
1 Knoblauchknolle
etwas Salz
etwas Olivenöl

Poulet

1 Poulet (ca. 1.3 kg)
1 unbehandelte Zitrone, abgeschälte Schale
3 Zweige Rosmarin
3 Zweige Thymian



2 Knoblauchzehen

Marinade

Alle Zutaten in einer Schüssel miteinander verrühren.

Gemüse

Schalotten in Schnitze schneiden. Peperoni längs vierteln und entkernen. Zucchini in dicke Scheiben schneiden. Knoblauch quer halbieren.

Alles in eine Porzellanform geben, salzen und mit Olivenöl beträufeln.

Poulet

Poulet mit allen Zutaten füllen. Pouletschenkel mit Küchenschnur satt an den Körper binden. Poulet mit Marinade einreiben, auf den vorbereiteten Drehspeiss schieben und mit der Klammer befestigen.

Garen

Drehspeiss mit der Vorrichtung auf der oberen, Gemüse in der Porzellanform auf einem Kuchenblech auf der unteren Auflage einschieben.

Mit Grill Stufe 4 (sehr stark) während 1 Stunde garen.

Anrichten

Poulet zerteilen und mit dem Gemüse servieren.

Garschritte

Grill Stufe 4 während 1 Std.

Tipps

Poulet ist gar, wenn der austretende Saft hell und klar ist.

Zubehör

Drehspeiss

Porzellanform mit ca. 2 l Volumen

Kuchenblech

Küchenschnur





Zusätzliche Informationen

Erstellt am

26.01.2022

