Poulet Shawarma

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	1 Std.
Garzeit	1 Std.
Portionen	4
Gerät	Combair SE ab 2015

Zubereitung

½ Zitrone, Saft

2 EL Pelati

4 EL Joghurt, griechisch

1 EL Essig, mild

1 Knoblauchzehe

2 EL Olivenöl

½ TL Salz

½ TL Orgenaoblätter, getrocknet

1 TL Paprikapulver

½ TL Ingwerpulver

Prise Muskat, gemahlen

Knoblauch schälen und pressen. Alle Zutaten für die Marinade zusammen mit dem Knoblauch mischen.

2½ kg Poulet-Oberschenkel, ohne Haut, ohne Knochen

Poulet-Oberschenkel in die Marinade geben und über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Mariniertes Poulet am nächsten Tag auf den Drehspiess stecken und mit der Vorrichtung in den kalten Garraum geben. Gargutsensor einstecken und mit dem Gerät verbinden. Auf Auflage 1 ein Blech einschieben, damit der Garraumboden sauber bleibt. Garen.

Grill Stufe 4, bis Garguttemperatur 65 °C (max 1 Std.)

Zubehör

Drehspiess

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019