



GRILLIERTES POULET MIT ZITRONE UND KNOBLI-ÖL

Zutaten für 3–4 Personen

1 Poulet, ca. 1,5 kg
2 Zitronen (Bio)

Knobli-Öl

3 Knoblauchzehen
100 ml Pflanzenöl
10 Thymianzweige
1 Zitronenschale
etwas Salz, Pfeffer

Die Knoblauchzehen schälen und mit Öl, Thymianblättern und der Zitronenschale vermischen. Das Poulet säubern, die Zitronen waschen und in Viertel schneiden. Das Poulet mit den Zitronenvierteln füllen und wenn nötig mit einem Fleischspieß verschliessen. Das Poulet mit dem Knoblauchöl einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Poulet auf den Drehspieß stecken und in den Halterungen fixieren.

Den Grill für indirekte Hitze (200–220° C) vorbereiten. Poulet entweder auf einen Drehspieß oder einen Poulethalter stecken (alternativ auch in eine Aluschale legen) und für ca. 70 Minuten grillieren (Kerntemperatur 73° C). Tipp: Platzieren Sie eine Fettauffangschale unter dem Poulet. Vor dem Zerlegen etwa 15 Minuten ruhen lassen. Währenddessen kann die Temperatur ein paar Grade über der Kerntemperatur liegen.

www.weberstephen.ch