

Geräuchertes Poulet Americaine mit Knoblauch und Peperoni



REZEPT NR. 8

Vorbereitung: 20 Minuten

Grillzeit: 45 Minuten

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN

3 Stück	Gelbe Peperoni
1 Stück	Poulet ganz
2 Zweige	Rosmarin
3 Zweige	Petersilie glatt
2 Zweige	Basilikum
100 g	Smokerchips Hickory (zum Räuchern)

ZUTATEN MARINADE

1 EL	Honig
1 EL	Senf
1/2 TL	Paprikapulver
1/2 TL	Zitronenpfeffer
1 EL	Olivenöl
	Salz & Pfeffer

Zubereitung mit dem HLS®-Grill:

1. Die Smokerbox mit den Smokerchips Hickory auf den Rost legen, Deckel schliessen und den Grill bei «direkter Hitze» auf höchster Stufe vorheizen. Poulet Americaine zubereiten, dafür den Rückenknochen des ganzen Poulets ausschneiden und den Brustknorpel entfernen. Die Marinade anrühren und das Poulet damit marinieren. Auf den Grill legen und bei geschlossenem Deckel auf der Hautseite für etwa 5 Minuten anbraten. Das Poulet danach auf den Rücken wenden.
2. Ganzer Knoblauch quer halbieren und mit den Schnittflächen nach unten rund ums Poulet auf den Grill legen. Für weitere 5 Minuten grillieren. Peperoni entkernen und

breite Streifen schneiden, dann mit einem Esslöffel Olivenöl, Rosmarin, Salz & Pfeffer marinieren und ebenfalls auf dem Grill verteilen. Auf «indirekter Hitze» umschalten und weitere 30 Minuten braten. Das Gemüse gelegentlich wenden.

3. Peperoni vom Grill nehmen und mit dem geschälten Knoblauch in eine Schüssel geben. Poulet nochmals auf die Hautseite wenden und für weitere 5 Minuten kross braten. Ein Esslöffel Olivenöl, gezupfter Basilikum und glatte Petersilie zu den Peperoni geben und Salz & Pfeffer abschmecken.

Benötigtes Zubehör: Smokerbox

