

Poulet provencale vom Grill

Nach Art des Ivon Improvisi, Artisan, Roquebrune-Village (Côte d'Azur)



Rezept für 4 Personen

Zubereitungsbeschreibung

Poulets:

Mit einer Geflügelschere am Bauch aufschneiden und danach die Poulets flach aufklappen (die Rückenknochen werden dabei gebrochen)

Knoblauch:

Die geschälten Knoblauchzehen, an den fleischigen Stellen der Poulets, unter die Haut stossen (auf jeder Seite mindestens 2 Knoblauchzehen). Mit einem kleinen spitzen Messer die Haut aufstechen und die Knoblauchzehen unter die Haut stossen

Olivenöl, Salz, Pfeffer:

Das Poulet mit Olivenöl einstreichen und danach auf der Ober- und Unterseite kräftig salzen und pfeffern

Klemmgrill, Rosmarin, Oregano, Basilikum, Thymian, Zwiebel:

Auf den aufgeklappten Klemmgrill zuerst ein Viertel der Rosmarinzweige, ein Viertel der Oreganozweige, ein Viertel der Thymianzweige und zuletzt ein Viertel der Basilikumzweige legen. Das "flache" Poulet mit der Innenseite nach Oben (Haut nach unten) auf die Gewürze legen und die Hälfte der in Ringe geschnittene Zwiebeln auf dem Poulet verteilen. Danach ein weitere Viertel der Gewürzzweige (Rosmarin, Oregano, Thymian, Basilikum) darauf legen (wenn mehr Gewürzzweige vorhanden sind um so besser). Den Klemmgrill danach schliessen. – Dasselbe Verfahren für das zweite Poulet

Grillieren:

Das Poulet bei mittlerer Hitze ca. 50 Minuten bis 1 Stunde auf der Glut, bei regelmässigem Wenden knusprig braten

Am Ende der Grillierzeit die Poulets entnehmen, die durch das Grillieren unsanft gewordene Gewürzzweige sowie die Zwiebel entfernen und das Poulet in Stücke schneiden

HINWEIS

Diese Zubereitungsart ist ein Erlebnis. Die ätherischen Öle der Gewürze finden sich mit dem Pouletfleisch vereinigt und bringen ein unvergleichliches Geschmackserlebnis. Ein absoluter Hit um Poulets auf dem Grill zuzubereiten

Bemerkungen

Das Bild entspricht nicht genau dem Rezept. Es fehlen die vielen Gewürzzweige sowie der Klemmgrill. Es zeigt lediglich «das flache Poulet», die einzige mögliche Art ein ganzes Poulet auf dem Grill zuzubereiten

Bewertung (max. 5 Sterne) ★★★★★



Zutaten

2 ganze Poulets (von guter Qualität)
2 grosse Zwiebeln, geschält, in Ringe geschnitten

8-12 Knoblauchzehen (je nach Geschmack mehr),
geschält evtl. längs halbiert

Einen Schuss Olivenöl um das Poulet damit
einzureiben

Salz, Pfeffer aus der Mühle

24 frische Zweige Rosmarin (wenn mehr Rosmarin
vorhanden, um so besser)

24 frische Zweige Oregano (wenn mehr Oregano
vorhanden, um so besser)

24 frische Zweige Basilikum (wenn mehr Basilikum
vorhanden, um so besser)

24 frische Zweige Thymian (wenn mehr Thymian
vorhanden ist um so besser)

Notwendiges Zubehör:

2 Klemmgrill (Grillrost mit Ober- und Unterteil, um
das Bratgut einklemmen zu können)

Viel Glut im Cheminée, die für 1 Stunde
mindestens die Hitze hält