



Metzgerei Widmer

Dorfstrasse 26 – 3257 Grossaffoltern

Poulet-Rosmarin-Spiess

Zutaten für 4 Portionen

600 g Schenkelfleisch ohne Knochen und Haut vom Schweizer Poulet

800 g kleine neue Kartoffeln

600 g Broccoli, 150 g Rucola

1 dl Gemüsebouillon, 5 cl weisser Balsamico

2 EL Senf

5 cl kaltgepresstes Rapsöl, Salzscharer Pfeffer aus der Mühle

2 kleine Äpfel

8 lange Rosmarinzweige

1 EL HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl

Zubereitung

1. Kartoffeln und Broccoli waschen. Kartoffeln in der Schale mit wenig Wasser oder im Dampf knapp weich garen. Broccoli in kleine Röschen teilen und im Salzwasser 5 Minuten kochen. In ein Sieb abgiessen und kalt abschrecken.
 2. Rucola waschen und 1/3 davon hacken, den Rest beiseitelegen. Gehackten Rucola, Bouillon, Balsamico, Senf und Öl in einen Becher geben und mit dem Stabmixer zu einem cremigen Dressing pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
 3. Gekochte Kartoffeln je nach Grösse halbieren oder vierteln und mit dem Dressing mischen. Kurz vor dem Servieren den beiseitegelegten Rucola und den Broccoli untermischen.
 4. Äpfel waschen, mit der Schale vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Äpfelviertel in dicke Schnitze schneiden. Rosmarinnadeln bis etwa 3 cm unterhalb des oberen Endes von den Zweigen zupfen. Die abgezupften Nadeln von zwei Zweigen fein hacken.
 5. Fleisch in 3-4 cm grosse Stücke schneiden. Mit gehacktem Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch abwechselnd mit Apfelschnitzen auf die abgezupften Rosmarinzweige spiesen. Mit Öl einpinseln.
 6. Den Grill für indirekte mittlere Hitze (180–200 °C) einheizen.
 7. bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel 25 Minuten grillieren. Mit Kartoffel-Broccoli-Salat servieren.
-

