

## Grill-Knusperschale «Deluxe»

### Bier-Poulet

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Grillieren: ca. 1¼ Std.

- 
- 1½ dl Bier oder Prosecco
  - 1 Zimtstange, halbiert
  - 2 Sternanis
- 
- 1 Poulet (ca. 1,4 kg)
  - 2 EL flüssiger Honig
  - 2 EL Rosmarin, fein geschnitten
  - 1 Knoblauchzehe, gepresst
  - 2 TL Edelsüss-Paprika
  - 1 TL Salz
- 

1. Bier in den Flüssigkeitsbehälter giessen, Zimt und Sternanis begeben.
2. Poulet innen und aussen kalt abspülen, trocken tupfen. Honig und alle restlichen Zutaten mischen, Poulet damit bestreichen, auf den Pouletaufsatz stecken.
3. Grillieren Holzkohle-/Gas-/Elektrogrill: Bei geschlossenem Deckel über schwacher Glut oder auf niedriger Stufe (ca. 170 Grad) ca. 1¼ Std. grillieren.

Portion: 337 kcal, F 18 g, Kh 8 g, E 33 g

### Apfel-Thymian-Poulet

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Grillieren: ca. 1¼ Std.

- 
- 1½ dl Apfelsaft oder Traubensaft
  - ½ Bund Thymian
- 
- 1 Poulet (ca. 1,4 kg)
  - 1 EL Olivenöl
- 
- ½ Bund Thymian, fein geschnitten
  - 1 roter Peperoncino, entkernt, fein gehackt
  - 1 TL Salz
- 

1. Apfelsaft in den Flüssigkeitsbehälter giessen, Thymian begeben.
2. Poulet innen und aussen kalt abspülen, trocken tupfen. Öl und alle restlichen Zutaten mischen, Poulet damit bestreichen, auf den Pouletaufsatz stecken.
3. Grillieren Holzkohle-/Gas-/Elektrogrill: Bei geschlossenem Deckel über schwacher Glut oder auf niedriger Stufe (ca. 170 Grad) ca. 1¼ Std. grillieren.

Portion: 337 kcal, F 21 g, Kh 4 g, E 33 g



### Ratatouille

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Grillieren: ca. 25 Min.

- 
- 250 g Cherry-Tomaten, halbiert
  - 2 gelbe Peperoni, in Stücken
  - 1 Aubergine, in Würfeln
  - 1 Zucchini, in Würfeln
  - 1 Zwiebel, fein gehackt
  - 1 Knoblauchzehe, gepresst
  - 1 EL Olivenöl
  - 1 TL Salz
  - wenig Pfeffer
- 

- ½ Bund Kerbel, zerzupft
  - 1 EL Aceto balsamico
- 

1. Tomaten und alle Zutaten bis und mit Pfeffer in der Grill-Knusperschale mischen.
2. Grillieren Holzkohle-/Gas-/Elektrogrill: Bei geschlossenem Deckel über schwacher Glut oder auf niedriger Stufe (ca. 170 Grad) ca. 25 Min. grillieren.
3. Kerbel und Aceto begeben, mischen.

Portion: 102 kcal, F 4 g, Kh 11 g, E 3 g

Grill-Knusperschale «Deluxe» (Art.-Nr. 25367). Farbe: Silber. Material: Edelstahl. Hitzebeständigkeit: -18 bis 300 Grad. Masse (L x B x H): 60,9 x 24,8 x 11,7 cm. Spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Bei stärkeren Verschmutzungen mit einem abrasiven Reinigungsmittel und Stahlwatte vorreinigen.