

Unsere Rezeptempfehlung für Ihr Grillfest



Gefüllte Hähnchenbrustfilets

Für 4 Personen: 4 frische Hähnchenbrustfilets mit Haut
 1 Zwiebel
 2-3 Stiele Thymian
 2-3 EL Senf
 Chilipulver
 Salz, Pfeffer
 Rapsöl zum Einstreichen



Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und fein hacken, Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen. Beides mit dem Senf und etwas Chilipulver vermischen.

Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in jedes vorsichtig eine Tasche schneiden. Dort hinein wird nun die Senf-Zwiebel-Creme eingefüllt.

Verschließen Sie anschließend das Fleisch mit Holzspießchen. Würzen Sie nun nach Belieben die Außenseite der Filets mit Salz und Pfeffer und grillen Sie diese auf dem heißen, geölten Grillrost unter Wenden ca. 30 Minuten.

Tipp: Mit Grillkartoffeln und Kräuterquark anrichten.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!