



Mistkratzerli

Kleine Poulets von jungen Hühnern werden als Mistkratzerli, manchmal auch als Stubenküken bezeichnet. Man bereitet sie als Ganzes im heissen Ofen zu, nur leicht eingölt und mit Salz und Pfeffer gewürzt. So wird das Fleisch gar und die Haut knusprig. Üppige Marinaden z.B. mit Senf, Honig oder Kräutern sind da fehl am Platz, sie würden lediglich verbrennen. Zum Würzen werden beim Garen Zitronenschnitze in den Bauch geschoben und das fertig gebratene Mistkratzerli wird mit einer Cremolata aus Zitronenzesten, fein gehackter Dörrtomate, Zitronenthymian und wenig Knoblauch beträufelt.

Dazu passen junge Kartoffeln, die gleichzeitig mit dem Mistkratzerli im Ofen gebraten werden.

Zutaten

- 1 Mistkratzerli ca. 550g
- 1 Bio-Zitrone
- Sonnenblumenöl
- Salz und Pfeffer

- 1 sehr kleine Knoblauchzehe
- 1 kleine Dörrtomate
- 1Tl Zitronenthymian getrocknet

- 5-6 junge Kartoffeln
- Salz

Zubereitung

Ofen auf 230° vorheizen.

Mistkratzerli unter kaltem Wasser abspülen und mit Haushaltspapier trockentupfen. Die Hälfte der Zitrone zu Schnitzen schneiden und in den Bauch des Vogels schieben. Mistkratzerli ringsum mit Olivenöl einpinseln und nicht zu knapp salzen und pfeffern. Schenkel an den Enden zusammenbinden, dazu die Küchenschnur zuerst um das "Bürzi" wickeln.

Kartoffeln unter kaltem Wasser gründlich abbürsten.

Zwei Backbleche mit Olivenöl einpinseln. Mistkratzerli mit Bauch nach oben auf das eine Blech legen und in den ganz aufgeheizten Ofen schieben. Nach 10 Minuten die Kartoffeln auf das andere Blech legen, salzen und für 35-40 Minuten in den Ofen schieben.

Cremolata:

Knoblauchzehe und Dörrtomate sehr fein hacken. Von der zweiten Zitronenhälfte Zesten abraspeln, ev. mit dem Messer noch etwas kürzer schneiden. 2EI Olivenöl leicht aufwärmen. Alles ins Öl geben, Zitronenthymian zwischen den Fingern zerreiben und zugeben. Verrühren und ziehen lassen bis das Mistkratzerli fertig gebraten ist.

Mistkratzerli aus dem Ofen nehmen, den klaren Bratensaft zur Cremolata giessen und sogleich damit einpinseln und zusammen mit den Kartoffeln anrichten.





