

# Mistchratzerli mit Zitronen-Kräuter-Butter



## Zubereitung

1. Für die Zitronen-Kräuter-Butter Peperoncino und Kräuter fein hacken. Mit der Butter in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Zitronenschale fein dazureiben, von der Zitrone 1 EL Saft auspressen und dazugeben. Butter mit Fleur de sel und Pfeffer würzen. Bis zur Weiterverarbeitung kühl stellen.
2. Backofen auf 250 °C vorheizen. Mistchratzerli kalt abspülen und mit Haushaltspapier trocken tupfen. Haut vorsichtig mit zwei Fingern vom Fleisch lösen. Je 2 EL Zitronen-Kräuter-Butter in den Zwischenraum von Haut und Fleisch füllen, gleichmäßig darin verteilen. Zitrone längs vierteln, Knoblauchzehen mit dem Messerrücken anquetschen. Peperoncini längs halbieren, aber nicht durchschneiden. Je 1 Zitronenviertel, 1 Peperoncino und 1 Knoblauchzehe in den Bauchraum der Mistchratzerli füllen. Geflügel grosszügig mit Bratbutter bestreichen. Mit Fleur de sel und Pfeffer würzen.
3. Mistchratzerli im Ofen 10 Minuten anbraten. Hitze auf 220 °C reduzieren, Mistchratzerli weitere ca. 20 Minuten fertig braten, gelegentlich mit Bratsaft begießen. Mit einer Fleischgabel ins Fleisch stechen. Ist der austretende Fleischsaft klar, ist der Garpunkt der Mistchratzerli erreicht.

## Zubereitungszeit

30 Minuten + ca. 30 Minuten braten

## Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	720 kcal
Eiweiss:	48 g
Fett:	57 g
Kohlenhydrate:	4 g

## Tipps zu diesem Rezept

- Werner Tobler serviert zu den Mistchratzerli einen Weissweinrisotto und Saisongemüse.

## Zutaten für 4 Portionen

4	Mistchratzerli à ca. 500 g
1	Bio-Zitrone
4	große Knoblauchzehen
4	Peperoncini
4 EL	Bratbutter, weich
	Fleur de sel
	Pfeffer aus der Mühle

## Zitronen-Kräuter-Butter

0.5	Peperoncino
0.25 Bund	Kerbel
0.25 Bund	glattblättrige Petersilie
0.25 Bund	Thymian
100 g	Butter, weich
1	Bio-Zitrone
	Fleur de sel
	Pfeffer aus der Mühle