

Mistchratzerli mit Zitronen-Kräuter-Butter

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 |



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.