

TALAHON

BACON PARMESAN CHICKEN



4
PORTIONEN



15 MIN.
ZUBEREITUNG



MEDIUM
SCHWIERIGKEIT



GRILL
ZUBEREITUNG

ZUTATEN

- 800 g Pollofino (ausgelöste Hähnchenoberkeulen)
- 12–16 Scheiben Bacon
- 2 TL Paprikapulver (geräuchert)
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Zwiebelpulver
- ½ TL Schwarzer Pfeffer
- etwas Salz

Für die Parmesan-Butter:

- 80 g Butter
- 3 Knoblauchzehen
- 50 g Parmesan (frisch gerieben)
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 TL Zitronensaft
- 1 EL Frische Petersilie (gehackt)



ZUBEREITUNG

1

POLLOFINO VORBEREITEN

Das Pollofino trocken tupfen, zu kompakten Talern zusammenlegen und mit Bacon umwickeln. Mit Zahnstochern fixieren.

2

WÜRZEN

Paprikapulver, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Pfeffer und etwas Salz vermischen und die Hähnchentaler rundherum damit würzen.

3

GRILLEN

Den Grill auf 180–200 °C vorheizen. Die Taler zunächst indirekt garen und anschließend bei mittlerer direkter Hitze den Bacon rundherum knusprig werden lassen, bis das Hähnchen eine Kerntemperatur von 74 °C erreicht hat.

4

PARMESAN-BUTTER & SERVIEREN

Butter schmelzen, gehackten Knoblauch kurz anschwitzen, Senf und Zitronensaft einrühren. Etwas abkühlen lassen, dann Parmesan und Petersilie unterheben. Die fertigen Taler vom Grill nehmen, Zahnstöcker entfernen und großzügig mit der Knoblauch-Parmesan-Butter bestreichen.



YouTube



TikTok



Instagram



Website