

## Chili-Zitronen-Mistkratzerli auf der Bierdose

### Zutaten:

2 Mistkratzerli  
2 kleine Bierdosen, geöffnet und mit Bier gefüllt  
etwas Olivenöl  
Gewürzsalz aus Salz, frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer, getrocknetem Thymian, etwas Paprika und etwas Curry  
rund 2 EL weiche Butter  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
getrockneter Thymian  
nach Belieben getrocknete rote Chili, entkernt und fein gehackt  
nach Belieben abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone  
Salz und schwarzer Pfeffer aus de Mühle

### Zubereitung:

Die Mistkratzerli mit Haushaltspapier gut trocken tupfen. Dann mit wenig Olivenöl einreiben und innen und aussen kräftig mit dem Gewürzsalz würzen.

Den Knoblauch, den Chili, die abgeriebene Zitronenschale, den Thymian, Salz und Pfeffer zur weichen Butter geben und gut mischen. Mit der Hand vorsichtig die Haut vom Brustfleisch der Mistkratzerli lösen, so dass eine Art «Tasche» für die Gewürzbutter entsteht. Die Gewürzbutter dann mit der Hand vorsichtig zwischen Haut und Fleisch streichen bis die Brustpartien ganz mit der Gewürzbutter bedeckt sind.

Die Bierbüchse halb leeren und in Alu-Folie wickeln. So gelangt der Aufdruck der Bierdose nicht ans Fleisch und es besteht keine Gefahr für die Gesundheit. Die Mistkratzerli dann mit der Halsöffnung gegen unten auf die eingewickelte Bierdosen setzen und anschliessend auf einem Blech für 30 – 40 Minuten in den auf 180 bis 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben. Je grösser das Mistkratzerli, desto länger muss es im Ofen bleiben. Die Mistkratzerli vor dem Servieren gut 5 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

\*\*\*