

# Mistkratzerli nach Mirjam Fiechter

4-Personen

---

## Zutaten:

2	-	zerteilte Mistkratzerli
1,5	-	dl Rahm
1	-	gehäufter TL körniger Senf
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
etwas	-	Paprika
etwas	-	abgeriebene Zitronenschale
3-4	-	EL frische, gehackte Kräuter wie Estragon, Salbei, Rosmarin, Lavendel oder Thymian
1	-	fein gehackte Knoblauchzehe
etwas	-	Paniermehl (Brösel) möglichst selbst gemacht

## Zubereitung:

Backofen auf 180-Grad Umluft vorheizen

Rahm, Senf, Gewürze, Kräuter und Knoblauch gut vermischen und die Pouletteile darin wenden.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Paniermehl bestreuen.

Während etwa 50-Minuten im Ofen braun und Knusprig backen.

Herzlichen Dank an Mirjam Fiechter für dieses ganz feine Rezept.  
Info: [www.fiechter-markt.ch](http://www.fiechter-markt.ch)

.