

# Mistkratzerli mit Knoblauch

Spanische Art – Restaurant Gonzales Zürich

4-Personen

---

## Zutaten:

4	-	Mistkratzerli à ca. 450-gr.
3	-	ganze Knoblauch
120	-	gr Kochbutter (für die Sauce)
40	-	gr Kochbutter (zum Marinieren)
2s	-	EL Erdnussöl
etwas	-	Salz
2-3	-	Peperoncini

## Zubereitung am Tag zuvor:

Mistkratzerli kalt abspülen, danach abtrocknen.

Mit Butter und Salz marinieren. Innen mit Salz würzen und aussen mit Butter beschmieren. Zugedeckt Kühl stellen.

## Zubereitung:

Backofen rund 20-Minuten vorheizen (200-Grad)

Mistkratzerli mit einem Schuss Erdnussöl übergossen und bei 200-Grad in der Ofenmitte 20-Minuten braten.

Mistkratzerli wenden und weitere 15-Minuten braten.

In einer Bratpfanne die klein geschnittenen Knoblauchzehen und Peperoncini zusammen mit dem Butter zum Schmelzen bringen.

Die Mistkratzerli werden nun mit der Knoblauch-Peperoncini Sauce übergossen.

Servieren am besten mit Bratkartoffeln.