

Hühnerfilets vom Grill

Die marinierten Hühnerfilets vom Grill muss man probiert haben. Ein köstliches Rezept für die nächste Grillparty.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 10,0 h

Gesamtzeit: 10,3 h



Zutaten

2 Stk.	Hühnerbrüste
1 Stk.	Peperoni
3 Stk.	Salbeiblätter (frisch)
200 ml	Olivenöl extra vergine
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Hühnerfilets vom Grill** zuerst die Hühnerbrüste in je zwei Filets teilen.
2. Die Peperoni in kleine Stücke schneiden, die frischen Salbei Blätter fein zerhacken. In einer Schale mit Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Hühnerfleisch in die Marinade legen und für etwa 10 Stunden, oder über Nacht zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Den [Grill](#) auf zirka 180 °C vorheizen, die Hühnerfilets kurz beidseitig bei direkter Hitze anbraten. Danach indirekt zirka 10 Minuten fertig grillen.

Unsere Empfehlung



[hier bestellen](#)

Weber Classic Kettle
Holzkohlegrill 47 cm



Tipp

Zu den Hühnerfilets vom Grill, zum Beispiel Grillgemüse, Salate und Knoblauchbrot oder Weißbrot servieren.