



## Mistkratzerli mit Feigen

Zubereitungsdauer ca. 3.15 h  
(15 Min Vorbereitung, 2 h marinieren und 1 h braten)

### Zutaten für 4 Portionen:

4 Stk.	Mistkratzerli
2 EL	Weissweinessig
4 EL	Olivenöl
4 EL	flüssiger Honig
1 TL	milder Curry
¾ TL	Salz
6 Stk.	Feigen

### Zubereitung:

#### Schritt 1

Weissweinessig, Olivenöl, flüssiger Honig und milder Curry gut zu einer Marinade verrühren. Die Hälfte zugedeckt beiseite stellen. Mistkratzerli mit restlicher Marinade bestreichen und zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 h marinieren lassen.

#### Schritt 2

Nach ca. 2 h Marinade abstreifen. Mistkratzerli salzen und ins vorbereitete Bratgeschirr legen. Mit Alufolie zudecken und ca. 20 Minuten bei 220°C im Backofen braten.



## Zubereitung:

### Schritt 3

Nach 20 Minuten Folie entfernen, Feigen beim Stielansatz kreuzweise einritzen, neben die Mistkratzerli legen und mit der beiseite gestellten Marinade bestreichen.

### Schritt 4

Anschliessend das Mistkratzerli ca. 40 Minuten im Backofen fertig braten.

Tipp: Dazu passen sehr gut Gemüse, Bratkartoffeln oder Risotto.