

GRILL-/BRAT- HÄHNCHEN



10



Minuten

VOR-/ZUBEREITUNGSZEIT

60



Minuten

ZUSÄTZLICHE WARTEZEIT

2-3



Genießer

ANZAHL DER PERSONEN

ZUTATEN:

- 1 Grillhähnchen
(haben in der Regel ca. 1,2-1,4 kg)
- 4 EL Sonnenblumenöl
(ggf. einen Löffel mehr)
- 3 TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- 3 TL Paprikapulver, edelsüß
(+ weiteren zum Streuen)
- 1 TL Currypulver
- 1 TL Chiliflocken
- 1,5 TL getrocknete Rosmarinnadeln
- 1,5 TL getrockneter Thymian
- 3 frische Rosmarinzwige

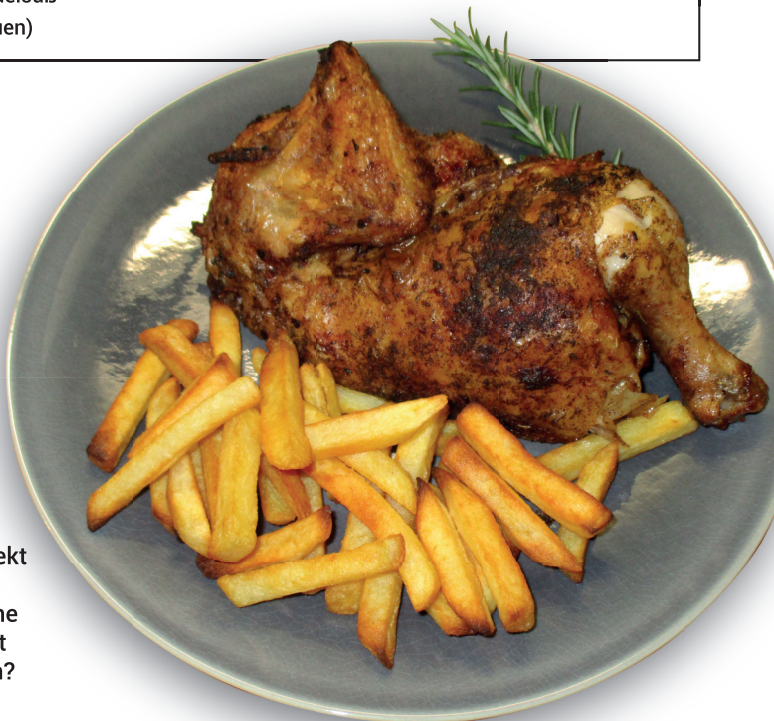
DAS PASST DAZU:

BEILAGEN:

- Pommes
- Rosmarin-Kartoffeln
- frischer gemischter Salat
- Gurkensalat

GETRÄNKE:

- kühles Bier
- kräftiger Barolo
- Nero Davola
- Cabernet, Merlot, Syrah



Rezept direkt
auf dem
Smartphone
oder Tablet
anschauen?



SO GEHT'S:

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen (Umluft).
2. Das Hähnchen unter kaltem, fließendem Wasser abspülen und danach mit Küchenpapier ordentlich trocken tupfen. (Bei Geflügel das anschließende Händewaschen und Säubern der Unterlage nicht vergessen!!!).
3. Das Hähnchen innen mit ca. 1 TL Salz würzen und die Rosmarinzwige mit hineingeben.
4. Das Sonnenblumenöl mit dem restlichen Salz, den übrigen Gewürzen und Kräutern vermengen und das Hähnchen außen komplett damit einreiben/einpinseln, bis es vollständig „mariniert“ ist. Anschließend noch zusätzlich mit etwas Paprikapulver bestreuen, bis es überall ordentlich gewürzt ist.
5. Jetzt das Hähnchen mit der Öffnung nach unten auf einen Hähnchen-Bräter stülpen. Wer keinen hat, kann ersatzweise und kreativ selbst einen „basteln“.
Dafür nimmt man eine leere 0,5 l Flasche Bier, die man gut gereinigt und von allen Etiketten befreit hat. Diese stellt man auf einen tiefen, ausreichend großen Teller. Anschließend stülpt man das Hähnchen über den Flaschenhals. Der Teller dient als Auffangbehälter für den austretenden Fleischsaft.
6. Nun wird das Ganze in den Backofen gestellt. Je nach Höhe muss man dies ggf. auf den Backofenboden oder der untersten Schiene platzieren.
7. Man kann folgende Faustregel verwenden: je kg benötigt das Hähnchen ca. 45 Minuten. Bei einem „normalen“ Hähnchen von ca. 1,2-1,4 kg gehen wir somit von ca. 1h aus.
8. Nach ca. 30 Minuten drehen wir den Bräter/ Teller um 180 Grad und begießen das Hähnchen mit dem bereits ausgetretenen Fleischsaft von allen Seiten. So wird die Haut schön knusprig und verbrennt nicht. Anschließend lassen wir das Ganze weitere 30 Minuten brutzeln.
9. Nach 1h nehmen wir das Hähnchen aus dem Ofen, halbieren es auf einem Schneidbrett längsseits mittels eines sehr scharfen, großen Messers oder einer Geflügelschere und richten es an.

