

Hähnchen und Schenkel

vom Grill

RUB – die Gewürzmischung

Die Zutaten:

- 40g Salz
- 2g schwarzer Pfeffer
- 2g weißer Pfeffer
- 1/2 TI Chiliflocken
- 20g Paprika
- 5g Sellerie (getrocknet)
- 1/2 TI Rosmarien
- 10g Zwiebelgranulat
- 2g Ingwer (getrocknet)
- 2g Knoblauchgranulat
- 1g Kreuzkümmel
- 2g Koriandersamen
- 2g Muskat
- 2 Lorbeerblätter

Die Zubereitung:

- Die Gewürze werden in einem Mörser oder in einer Mühle fein gemahlen.
- Da die Würzmischung von der Menge her mehr ist, als man für ein Hähnchen braucht empfiehlt es sich auf getrocknete Zutaten zurück zu greifen. Somit kann man sie – luftdicht verschlossen – lagern.
- Wer weniger Gewürze mag: man kann Hühnerfleisch auch prima mit den drei Klassikern würzen: Salz, Pfeffer, Paprikapulver.



Hähnchen und Schenkel:

Die Zutaten:

- Ein Brathuhn
- oder
- 1 Schenkel (pro Person)
- ca. 300ml Zitronenwasser

Die Zubereitung:

- Das Huhn bzw. die Schenkel großzügig mit der Würzmischung einreiben.
- Zum garen das Geflügel in eine Form mit Gitter geben.
Das Zitronenwasser zugeben und auf dem Grill oder dem Backofen garen. Wer einen Gestell hat um das Geflügel aufrecht zu garen, kann diesen natürlich benutzen. Das Zitronenwasser vorher in den Behälter geben.
- Das Fleisch alle 20 Minuten drehen. (Entfällt beim Hähnchen auf dem Gestell).
- Die Schenkel garen zwischen 40 und 60 Minuten, das Hähnchen 60 bis 70 Minuten.
Als Richtwert: die Kerntemperatur sollte bei mindestens 80°C liegen.
- Um ein rauchigen Geschmack an das Geflügel zu bekommen gebe ich nach 30 Minuten ca. 5 gehäuft Esslöffel Räucherspäne (in einem Metallbehälter) mit in den Grill.



QR-Code scannen und Video schauen!





Hähnchen und Schenkel

vom Grill