

Grillrezepte

Gegrillte Hähnchen Mit Estragon

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Grillen, Gewürze, Fleisch, Geflügel,

1 Brathähnchen

2 Estragon-Zweige, frische

Für die Sauce

30 g Butter

150 ml Cognac

30 g Butterschmalz

Salz

Estragonblätter

Pfeffer

250 ml Süsse Sahne

Das Hähnchen innen und außen mit Butter, Salz und Pfeffer einreiben und die Estragonzweige dazu stecken.

Das Hähnchen auf den Spieß stecken und es ca. 40 bis 45 Minuten unter mehrmaligem Einpinseln mit Butter grillen.

In der Grillschale Butter und Butterschmalz flüssig werden lassen und die grob gehackten Estragonblätter hinzufügen.

Während des Grillens den Bratensatz mit etwas Wasser ablöschen und einkochen lassen.

Den Cognac und die Hälfte des Rahms unterrühren.

Vor dem Servieren den Rest der süßen Sahne unterrühren und über das Hähnchen geben.