

Grillrezepte

Gegrilltes Hähnchen Mit Voodoo-BBQ-Soße

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: Geflügel, Pikant, BBQ, Smokern, Alkohol,

4 Brathühnchen (je 500 g) - Chips (alt. Buchenmehl)
1 Tasse/n Hickory-Räucherspäne oder

Marinade

1/4 Tasse/n Öl - geschrotet
1/2 Tasse/n Weißwein (trocken) 1/4 Teel. Thymian (getrocknet und
- gerebbelt)
1 Knoblauchzehe (kleingehackt)
1 Zwiebel (kleingehackt) 3 Chipotle Chilies
- (kleingehackt); b
1/2 Teel. Salz
1/2 Teel. Pfeffer (schwarz frisch)

Voodoo-Bbq-Sauce

8 Tasse/n Ketchup 5 Essl. Flüssiges Raucharoma
- (optional)
1 Tasse/n Melasse (alt. dunkler
- Zuckerrübensirup) 3 Essl. Worcestershire Soße
1/2 Tasse/n Essig 2 Essl. Knoblauchzehen kleingehackt
1/2 Tasse/n Tabasco Soße oder Hot
- Pepper Soße 1/2 Essl. Knoblauchgranulat
360 g Starkbier (Guinness,
- Bockbier)
1 Tasse/n Dijonsenf
3/4 Tasse/n Feiner Rohrzucker

Hähnchen zerlegen: Die Bürzel entfernen. Hähnchen teilen: Zuerst den vorderen Längsschnitt durch das Brustbein vornehmen. Dann auf beiden Seiten des Rückgrats am Rückgrat mit dem Messer entlang fahren, um das Rückgrat zu entfernen. Die Oberschenkelknochen auslösen.

Marinade: Alle Marinaden-Zutaten verrühren und einige Stunden kühl stellen, hin und wieder gut durchrühren.

Voodoo-Bbq-Sauce: Alle Bbq-Sauce-Zutaten gut verrühren und einige Stunden kühl stellen, hin und wieder umrühren (ergibt ca. 2,5 L; es lohnt sich die Sauce einmal sprudeln aufzukochen, da die Reste sich dann besser aufbewahren lassen).

Die Hähnchen in eine Bratreine (kein Aluminium) legen und mit Marinade tränken. Die Reine mit Frischhaltefolie bedecken und die Hähnchen 3 Std kühl stellen. Innerhalb dieses Zeitraums die Hähnchen in der Marinade einmal wenden.

Das Grillgut 30 min vor Grillbeginn aus dem Kühlschrank nehmen.

Den Kugelgrill anfeuern. Sobald die Kohle glüht, Hickoryspäne aufstreuen. Den Grillrost mit Öl bestreichen und die Hähnchen auf den Grill legen.

Die Hähnchen 3 min grillen, dann wenden und weiter 3 min grillen. Die Hähnchen dick mit Voodoo-Bbq-Sauce bestreichen und den Grill schließen (Lüftungslöcher geöffnet lassen), 15 min grillen.

Dann die Hähnchen einmal wenden und wiederum dick mit Voodoo-Bbq-Sauce bepinseln und weitere 10 min grillen.