

Grillrezepte

Gegrillte Hähnchen Nach Teufels Art

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: BBQ, Geflügel, Hähnchen, Hauptspeise,

2	Coquelets; je ca. 800 g	6	Frische Salbeiblätter
1	Zitrone; Saft	2 Essl.	Butter
1/2	geh. TL Zucker		Salz
1	dl Olivenöl		Schwarzer Pfeffer
2	Peperoncini		

Die Coquelets auf der Rückenseite links und rechts vom Rückgrat der Länge nach mit der Geflügelschere durchschneiden. Die Bürzel entfernen. Die Hähnchenhälften mit der Hand so flach als möglich drücken. In einen großen Gefrierbeutel geben.

Zitronensaft, Zucker und Olivenöl verrühren. Die Peperoncini entkernen und in kleinste Würfelchen schneiden. Die Salbeiblätter in feinste Streifen schneiden. Beides zur Zitronenmarinade geben und diese über die Hähnchenhälften im Gefrierbeutel gießen. Mit Küchenschnur gut zubinden und die Coquelets mindestens eine Stunde marinieren.

Vor dem Grillieren die Butter schmelzen. Die Hähnchen aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Hähnchen auf dem heißen Grillrost, Backofengrill oder in der Bratpfanne bei mittlerer, dann eher kleiner Hitze je nach Dicke dreißig bis vierzig Minuten braten. Dabei gelegentlich mit der restlichen Marinade bestreichen.

Am Schluss der Bratzeit die Hähnchen auf der Hautseite mit der Butter bestreichen und auf dieser Seite nochmals 3-4 Minuten bräunen.