



CHIMEHUIN HUHN

Voraussetzung : Feuerstelle, BBQ-Dome und BBQ-Basket, Holzkohle (alternativ trockenes Holz) und Grill-Brikets, Grillanzünder

Garzeit: 2 Std

Tipp: Je höher die Hühner hängen, desto länger ist die Garzeit. Für eine knusprige Haut die Hühner zum Schluss ca 20 cm über der Glut (ca 200°C) grillieren und in kurzen Abständen drehen.

Zutaten 4 - 6 Portionen

1,6-2,0 kg Weidehuhn oder Rassehuhn wie Bresse Gauloises oder Marans))
1 Bund marokkanische Minze
1 Bund Estragon
1 Bund Koriander
1 Bund Rosmarin
1 Stengel Zitronengras
1 Bund Currykraut
1 Chilischote, frischer Ingwer
Pfeffer, grobes Meersalz
EDELBEEF Puder
Olivenöl
4 Limetten
4 Knoblauch-Zehen

Für das finish: Zuckerschoten, Erdbeeren, Pistazien

Marinade zubereiten

Die Kräuter, Ingwer, Chili, Knoblauch und Zitronengras hacken und mit Olivenöl und dem Saft von 2 Limetten mischen. Mit EDELBEEF Puder abschmecken, etwas Salz und Pfeffer dazugeben.

Weidehuhn vorbereiten

Zuerst die Huhn-Außenhaut mit dem Saft von 1 Limette bestreichen. Dann ca 2/3 der Marinade unter die Haut schieben. Zum Schluss das Huhn mit der restlichen Kräutermarinade und einer geviertelten Limette von innen befüllen.

BBQ-Basket aufklappen und das Huhn so einlegen, dass Schenkel und Flügel press am Körper anliegen. Den BBQ-Basket zuklappen und verriegeln.

Finish

Zuckerschoten klein schneiden und mit Salz und Zucker 4:1 aktivieren, damit sie grün leuchten und etwas Feuchtigkeit produzieren. Erdbeeren vierteln. Pistazien hacken oder mörsern.

Weidehuhn tranchieren & anrichten

Die knusprige Haut lösen und beiseite legen. Hühnerfleisch vorsichtig zupfen, auf einem Teller pyramidenförmig schichten, Haut obenauf einarbeiten. Zuckerschoten dazugeben, mit Erdbeeren garnieren und zum Schluss die Pistazien darüberstreuen.

Genießen Sie es!