

Grillrezepte

Gegrilltes Huhn Mit Knuspriger Speckhaut

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: Geflügel, Grillen, Hähnchen, Gewürze,

2	Freilandhühner	16	Dünne Scheiben
1 Essl.	Thymian (gehackt)		Hamburger Speck
1 Essl.	Rosmarin (gehackt)	4 Essl.	Olivenöl
1 Essl.	Petersilie (grob - geschnitten)		Salz, Pfeffer
			Etwas Paprikapulver

KNOBLAUCHRAHM AIOLI

20 g	Knoblauch	100 ml	Olivenöl
1	Spritzer Zitronensaft	3 Essl.	Sauerrahm
2	Dotter		Salz, weißer Pfeffer aus - der Mühle
100 ml	Rapsöl		

1. Jedes Huhn in 8 Stücke teilen (Geflügelschere oder schweres, großes Messer): Ober- und Unterkeulen, Brust in vier Teile. Die Haut leicht lösen, Fleisch mit Kräutern bestreuen, die Haut wieder darüber schieben und glatt streichen, mit Speck umwickeln.

2. Öl mit Paprikapulver verrühren, Fleisch damit bestreichen und mindestens 2 Stunden, besser über Nacht kühl stellen. Erst vor dem Grillen salzen und pfeffern.

Fleisch auf der Hautseite knusprig anbraten, wenden und bei geringer Hitze fertig braten (insgesamt 10 bis 15 Minuten).

Knoblauchrahm Aioli 4 Portionen, Zubereitung ca. 15 Min.

Knoblauch grob hacken und in kochendem Wasser kurz blanchieren (nimmt die Schärfe). Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Dotter verrühren, mit dem Stabmixer aufmixen, dabei das Öl langsam zugießen (wie für Mayonnaise). Sauerrahm mit der Gabel einrühren.