

Grillrezepte

Grillspezialitäten - Hähnchen Scharf Gewürzt

Anzahl: 2 Personen

Gattung: Grillen, BBQ, Gewürze, Fleisch, Italien,

1	Brathähnchen, frisch, jung, etwa -1,2 kg	-Paprikaschote) etwas Salz
1/2 cup	Olivenöl	etwas schwarzer Pfeffer,
1/2	Zitrone, ausgepresst	-frisch gemahlen
	etwas Peperoncino, gemahlen	1 Zitrone
	(kleine scharfe	

Es gibt Kenner in Italien, die pilgern sonntags zu einer kleinen windschiefen Trattoria auf dem Lande, nur um dieses Gericht zu essen, original zubereitet, höllische scharf gewürzt und über Kohle aus Eichenholz gegrillt.

Das Hähnchen innen und außen sorgfältig waschen und gut abtrocknen. Auf ein Brett legen. Mit einem scharfen Messer das Brustbein in der Mitte durchtrennen, so dass man das Huhn wie ein Buch aufklappen kann. Dann leicht mit dem Fleischklopfer flachklopfen, dabei die Knochen nicht zerschlagen.

In einer ovalen Servierschüssel aus dem Olivenöl, dem Zitronensaft, Peperonico (vorsichtig verwenden, da das Gewürz sehr scharf ist), Salz und frisch gemahlenem Pfeffer eine Marinade rühren. Das Hähnchen darin auf jeder Seite etwa 30 min. marinieren lassen.

Das Hähnchen je nach Alter 30-40 min. knusprig grillen. Mit Zitronenachtel servieren.

Man isst Weißbrot dazu und trinkt Rotwein (Grignolio)

Variante: Pollo Ala Fiorentina

Wer es würzig aber nicht scharf liebt, grillt das Huhn auf diese Art: Das Hähnchen nach Anleitung vorbereiten. 2 Stunden in folgender Marinade ziehen lassen, und dabei wiederholt wenden:

1 c Olivenöl, 1 Zitrone gepresst, etwas schwarzer Pfeffer frisch gemahlen, 2 Knoblauchzehen gehackt, 1 El. Petersilie gehackt, 2 Lorbeerblätter halbiert, 1 Zweig Rosmarin.