

Grillrezepte

Hähnchen Vom Gasgrill Kugelgrill Räucherofen

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: Geflügel, Grill, Außergewöhnlich, Karibik, Räuchern, Exotisch

500 g	Frisches Zuckerrohr; längs - in Streifen geschnitten, - oder	1	(-3) Scotch-Bonnet-Chilis; - oder andere scharfe Chilis, - in dünne Scheiben
1,50	Tasse/n ;Holzspäne, 1 Std. in - kaltem Wasser eingeweicht - und abgetropft		- geschnitten, für eine - mildere Marinade entkernen
2	Hähnchen a 1,7-2 kg; - geviertelt	1	Essl. Thymian; gehackt, oder
3	Limetten	1,50	Teel. Thymian; getrocknet
8	Knoblauchzehen; - durchgepresst	1	Essl. Ganze Gewürznelken
1	Bund Lauchzwiebeln; Weißes und - Grünes, geputzt und - grob gehackt	2	Teel. Schwarze Pfefferkörner
1	kleine Zwiebel; feingehackt	2	Teel. Pimentkörner
1/2	Tasse/n Glatte Petersilie; gehacktEssl. Brauner Zucker	1	Zimtstange (7 1/2 cm lang)
		1	Ganze Muskatnuss
		1,50	Wasser
		250 ml	Brauner Rum
		1	Essl. Rotweinessig
		3	Essl. Salz

Die Hähnchenviertel kalt abspülen, mit Küchenpapier trockentupfen und beiseite stellen.

Die Limetten halbieren und den Saft in eine große Schüssel auspressen. Die Limettenhälften und die restlichen Zutaten zufügen und alles verrühren, bis Salz und Zucker gelöst sind. Die Hähnchenviertel zugeben und in der Mischung wenden, danach abgedeckt 24 Std. im Kühlschrank marinieren.

Den Grill zum indirekten Grillen vorbereiten und eine Tropfschale in die Mitte setzen. Einen Holzkohlegrill auf mittlerer Stufe anheizen. Beim Gasgrill das Zuckerrohr in den Räucherkasten geben und den Grill auf höchster Stufe anheizen. Sobald Rauch aufsteigt, auf mittlere Stufe herunterschalten.

Wenn der Grill bereit ist, bei Holzkohle das gesamte Zuckerrohr auf die Briketts geben. Die Hähnchenviertel aus der Marinade nehmen und trockentupfen, die Marinade weg gießen. Den heißen Grillrost ölen, die Hähnchenviertel mit der Haut nach unten auf den Rost über die Tropfschale legen. Den Grill schließen und die Hähnchen 1-1 1/2 Std. grillen, bis klarer Fleischsaft austritt, wenn man mit einem Spieß oder Messer in den dicksten Teil der Keule sticht. Das Brustfleisch am Knochen darf nicht mehr rosa sein. Bei Holzkohle nach 1 Std. 10-12 Briketts auf jeder Seite nachlegen.

Die Hähnchenviertel auf Tellern oder einer Platte anrichten und sofort servieren oder abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren und kalt servieren.

Hinweis: Da das Hähnchen eher geräuchert als gegrillt wird, kann das Fleisch an den Gelenken noch ein wenig rosa sein, auch wenn das Hähnchen schon gar ist.

Als die Europäer zum ersten Mal in die Wildnis Hispaniolas eindrangen, beobachteten sie eine einzigartige Art zu kochen. Die karibischen Eingeborenen machten Wildschwein und anderes Wild mit Salz und Gewürzen haltbar und trockneten es über dem Rauch eines Feuers. Der karibische Begriff für diese Technik klang für französische Ohren wie "bou-can". Die ersten, die diese Kochweise nachahmten, waren schiffbrüchige Seeleute und Piraten, die sich in der Wildnis im

Nordwesten des heutigen Haiti versteckten. Diese wurden als "boucaniers" bekannt. Foulet boucane ist bis heute in Guadeloupe und Martinique beliebt. Dieses Rezept mag etwas kompliziert erscheinen, es handelt sich aber nur um eine Reihe einfacher Schritte. Das einzig Verwickelte daran ist es, Zuckerrohr aufzutreiben, aber einige Mail-order-Firmen für exotische Produkte liefern frisches Zuckerrohr auch auf Bestellung. Andere Quellen sind Läden mit südamerikanischen und asiatischen Lebensmitteln. Für das Rezept benötigt man einen Holzkohle oder Gasgrill. Wenn Sie einen Räucherofen haben, können Sie das Hähnchen darin räuchern und Zuckerrohr anstatt Holzspäne verwenden. Für alle Geräte gilt: Nehmen Sie Holzspäne, falls Sie kein Zuckerrohr bekommen.

Anmerkung: Geräuchert mit Buchenholzspänen. Hähnchen a 1 kg verwendet, Grillzeit sollte eher 1 1/2 Stunden betragen. Anstelle Scotch Bonnets 3 Dundercuts (Penzey's), in heißem Wasser eingeweicht. Hätte deutlich schärfer sein können.

Dazu scharfe Soße und mexikanischer Reis.

www.rezepte25.de