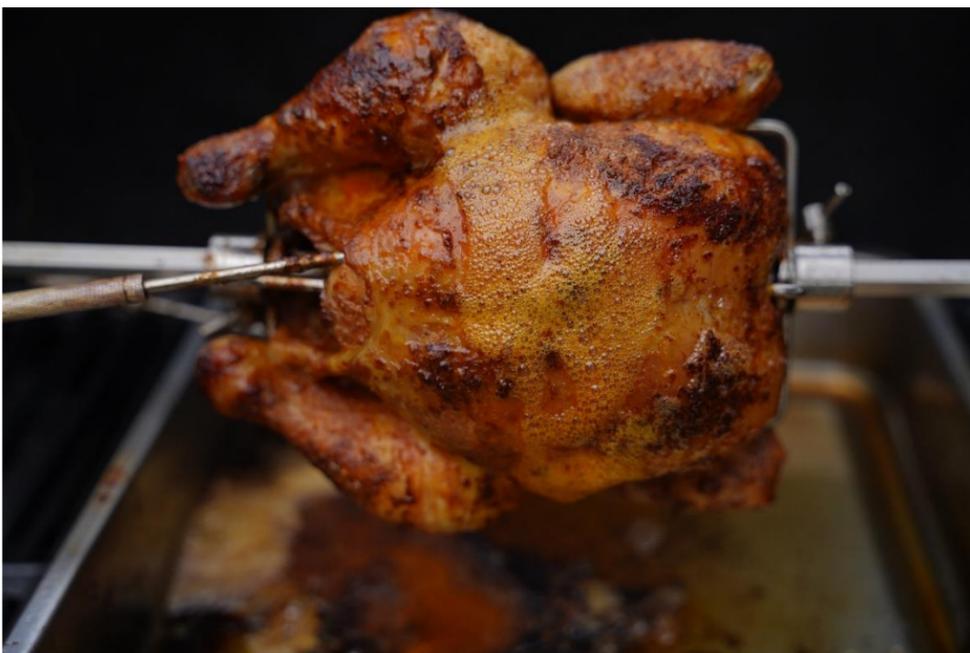




Ganzes Brathähnchen / Grillhähnchen

by Joscha Bastians



Was gibt's geileres als ein ganzes Hühnchen vom Drehspieß – Ohne Heckbrenner genauso gut wie mit

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Das Hähnchen mit kaltem Wasser von außen bzw. innen abwaschen und trocken tupfen
2. Bürzel abschneiden
3. Auf der Brustseite des Hühnchens mit den Fingern unter die Haut fahren, um diese vom Fleisch etwas abzuheben
 - Gewürze können so auch am Fleisch einwirken und befindet sich nicht nur intensiv auf der Haut
4. Paprikapulver, Salz und Pfeffer zusammenschütten und das Hähnchen sowohl unter, als auch auf der Haut von allen Seiten einreiben/ würzen, außerdem gerne etwas der Gewürzmischung in das Innere hineinstreuen
5. Eine Knoblauchzehe schälen, mit der flachen Messerseite andrücken, vierteln und ins Hähnchen geben, außerdem den Rosmarin, sowie die in Streifen geschnittene Butter (ca. 25g) mit ins Innere legen
 - Knoblauch, Rosmarin und Butter geben dem Hähnchen zusätzlich Geschmack
6. Das Hähnchen auf den Drehspieß stecken und das Kernthermometer darin platzieren
 - Den Drehspieß mit dem Gegengewicht austarieren, um den Motor zu entlasten
7. Ikea Koncis Schale, ohne Gussrost, direkt unter das Brathähnchen, mit den restlichen ca. 5g Butter, stellen

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Drehspieß
- Marinadenhandschuhe
- Messer
- Ikea Koncis Schale
- Gewürzmühlen
- Silikonpinsel
- Kernthermometer

Zutaten: 2 Personen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

Menge	Lebensmittel
1 ganzes	Hähnchen
2 EL	Paprikapulver
2 EL	Salz
1 EL	Pfeffer
30g	Butter
1 Stängel	Rosmarin
1	Knoblauchzehe

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube: [Meat `n` Great](#)

- In jede Keule sollte ein "Greifarm" gesteckt werden, damit die Keulen nicht hin und her schwingen können

- Die "Flügelchen" einklappen, damit sie nicht verbrennen (siehe Video)

-
- Der heruntertropfende Saft kann, während dem Garvorgang mit einem Pinsel nochmals am Hähnchen platziert werden
8. Die inneren Brenner bleiben aus und die seitlichen werden jeweils komplett aufgedreht
 - Falls die Temperatur nicht erreicht werden kann, die Brennerabdeckungen herausnehmen oder die inneren Brenner auf kleiner Stufe zusätzlich anstellen
 9. Die Garzeit beträgt ca. 65min

- Die Deckeltemperatur muss zwischen 180-200°C erreichen (sonst ist eine krosse Haut nicht möglich)