

Ganzes Hühnchen mit Kräutern



1 ganzes Hühnchen
1 Knoblauchzehe
1 Bund Petersilie
Salz und Pfeffer

1. Den Knoblauch schälen und mit der Petersilie grob zerhacken. Das Hühnchen mit dem Knoblauch und der Petersilie füllen und auf dem Drehspieß platzieren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

2. Den Grill für indirekte Hitze vorbereiten. Den Drehspieß auf dem Grill platzieren und das Hühnchen für ca. 35-40 Minuten rotieren lassen, bis die Kerntemperatur ca. 73°C beträgt.

3. Die Kerntemperatur kann nach dem Herunternehmen vom Grill zwischen 2-5 Grad ansteigen. Das Hühnchen sollte mit einer Kerntemperatur von 75°C serviert werden.

Hähnchenbrust im Senfmantel



4 Hähnchenbrust, küchenfertig
(je 180 g)

100 g Dijonsenf

5 g Schwarzer Pfeffer

20 g Senfkörner

15 g Meersalz

5 g Estragon (gerieben)

1 EL Rapsöl (alternativ
Trennspray)

Den Pfeffer, die Senfkörner, das Meersalz und den Estragon im Mixer oder einem Mörser zerkleinern. Die Hähnchenbrust mit dem Senf einreiben und anschließend die Gewürzmischung darüber streuen. Etwa 1 Stunde abgedeckt im Kühlschrank marinieren lassen.

Den Grill für indirekte Hitze (175 °C) Drehspießeinsatz vorbereiten.

Den Korb mit etwas Öl einpinseln oder mit Trennspray einsprühen. Sodann auf dem Drehspieß befestigen und die Hähnchenbrust hineinlegen. Anschließend die Hähnchenbrustfilets in dem Korb einspannen. Den Drehspieß in die Halterung stecken und starten. Etwa 25 Minuten grillen, bis das Fleisch goldbraun ist und eine Kerntemperatur von 75 °C erreicht hat.

Die Hähnchenbrustfilets aus dem Korb nehmen und locker abgedeckt 5 Minuten ruhen lassen.



Afrikanische Hähnchenbrüste

Zutaten

2 Stk. Hähnchenbrustfilets

2 Stk. Knoblauchzehe

50 ml BBQ Sauce (ich habe Mississippi genutzt) 50 ml Senf

50 ml Sahne

1 etwas Afrika Gewürzsalz (von Wieberg)

1 etwas Butter (zum Einfetten des Dutch Ovens)



- 1 Den 0,7 l Dutch Oven mit Butter einfetten.
- 2 Die Hähnchenbrüste mit Wieberg Afrika Gewürzsalz schön einreiben.
- 3 Den Knoblauch klein schneiden.
- 4 Die Brüste in den Dutch Oven legen und den Knoblauch darüber legen.
- 5 Die BBQ Sauce mit dem Senf und der Sahne vermischen und über die Brüste geben. Dann den Deckel drauf und ab auf den Grill. Oben und unten 3 Brekkis.
- 6 Die Brüste sind fertig wenn die Kohle aufgebrannt sind. Also gut ne Stunde auf dem Feuer lassen.
- 7 Es zerfällt wie PP, einfach mit der Gabel zerrupfen und auf ein Brötchen verteilen! Und genießen!

Ananas-Curry-Hähnchen



Zutaten für 6 Portionen:

6 Hähnchenbrustfilets (ca. 1200 g gesamt)

400g Schmand

400ml Sahne

400g braune Champignons

150g Pizzakäse

4 Zwiebeln (mittelgroß)

1 Ananas

4 EL Ankerkraut Pineapple Curry

2 TL Ankerkraut 9-Pfeffer-Symphonie

Salz

2 EL Butterschmalz

Anleitungen

1. Bevor mit der Zubereitung begonnen wird, sollten zunächst die Briketts für den Dutch Oven gestartet werden, da sie im Anzündkamin rund 25 Minuten benötigen, bis sie durchgeglüht sind. Für das Curry-Hähnchen werden 20 Stück Kokoko Eggs von McBrikett benötigt. Während die Briketts durchglühen beginnt man mit der Vorbereitung der Zutaten. Die Champignons werden geputzt und in Scheiben geschnitten, die Zwiebeln werden abgezogen und in Ringe geschnitten. Schmand und Sahne werden zusammen mit den Gewürzen in einer Schüssel verrührt und abgeschmeckt. Die Ananas wird geschält, vom Strunk befreit und in Scheiben geschnitten. Wenn die Briketts durchgeglüht sind, wird der Dutch Oven auf die glühenden Kokoko Eggs gestellt und der Butterschmalz wird im Feuertopf erhitzt. Sobald das Fett heiß ist, werden die Hähnchenbrustfilets von beiden Seiten im Dutch Oven angebraten.

Sobald das Geflügel ein paar Röstaromen angenommen hat, wird es herausgenommen und beiseite gestellt. Jetzt werden die Champignons zusammen mit den Zwiebeln im Feuertopf angebraten. Darauf dürfen nun die Hähnchenbrustfilets Platz nehmen, die noch gepfeffert und

2. gesalzen werden. Auf jedem Filet wird nun noch eine Ananasscheibe platziert und das Ganze wird mit der Currysauce übergossen. Jetzt muss die Hitze reduziert werden. Dazu verbleiben 7-8 Kokoko Eggs unter dem Dutch Oven und 7-8 Stück werden auf den Deckel gelegt. Die übrigen Briketts werden erstmal beiseite gelegt, da sie später noch benötigt werden. Wichtig ist jetzt, dass der Dutch Oven nicht zu viel Hitze bekommt, denn sonst gerinnt der Schmand in der Sauce.
3. Nach einer Stunde Garzeit wird über jedes Hähnchenbrustfilet mit Ananas eine gute Hand geriebener Pizzakäse gegeben, womit das Hähnchen überbacken wird. Dazu werden die Kokoko Eggs, die sich unter dem Feuertopf befinden ebenfalls auf dem Deckel verteilt und auch die übrig gebliebenen Briketts kommen mit hinzu, so dass er ausschliesslich mit Oberhitze beheizt wird. Je nach Qualität der verwendeten Briketts und Witterungsbedingungen kann es sein, dass zusätzliche Briketts nachgelegt werden müssen, um genug Oberhitze zu bekommen. Die Hähnchenbrustfilets lässt man jetzt für weitere 25-30 Minuten überbacken. Wenn der Käse zerlaufen und goldbraun ist, ist das Ananas-Curry-Hähnchen fertig und kann serviert werden. Sehr gut dazu passt beispielsweise Reis.

Basilikum-Hähnchen



1 EL weißer Balsamico	50 g Butter
80 ml Olivenöl	50 g Parmesan, frisch gerieben
400 g Steinpilze, frisch	1 EL Steinpilz Öl
200 g Risottoreis	2 EL Rapsöl
50 ml Weißwein	
800 ml Hühnerbrühe, heiß	

In der Küche:

Für die Marinade das Olivenöl, die Basilikumblätter und den Essig in der Küchenmaschine pürieren. Die Hähnchenbrust an der gewölbte Seite mit einem Messer etwa 1 cm tief 5-6 mal einschneiden. Die Brüste mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit der Marinade in eine Schüssel oder Plastikbeutel geben, dabei gut vermischen und die Marinade ein bisschen in die Einschnitte drücken. Etwa 4 Stunden abgedeckt im Kühlschrank marinieren lassen.

Die Schalotten schälen und fein hacken. Die Steinpilze putzen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

Auf dem Grill:

Den Grill vorbereiten für direkte und indirekte Hitze (180°C) mit dem Dutch Oven. Falls ein Holzkohlegrill (57er) verwendet wird, braucht man 2/3 Anzündkamin durchgeglühte Briketts.

Die Hälfte vom Rapsöl im Dutch Oven aufheizen und die Hälfte der Pilze rasch anbraten, rausnehmen und mit der zweiten Hälfte genauso verfahren.

20 g Butter in den Dutch Oven geben und die Schalotten darin anschwitzen. Sobald sie glasig sind den Reis hinzugeben und diesen auch ein paar Minuten anschwitzen, bis auch der glasig (durchsichtig) wird. Mit dem Weißwein ablöschen, verkochen lassen und die heiße Brühe hinzugeben. Unterrühren und aufkochen lassen. Den Deckel auf den Dutch Oven geben und den Oven indirekt stellen (am besten sogar auf den Rost).

Die Hühnchenbrust aus der Marinade nehmen und die restliche Marinade entfernen. Die Hähnchenbrust von beiden Seiten etwa 3 Minuten direkt angrillen bis sie ein schönes Branding haben, anschließend indirekt weiter garen lassen bis eine Kerntemperatur von 72°C erreicht ist. Abgedeckt etwa noch 5 Minuten ruhen lassen.

Sobald der Reis gar ist (noch etwas bissfest), die restliche Butter, den Parmesan, das Steinpilz Öl und die Steinpilze hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Extra Tipp: Dieses Gericht kann man auch mit 25 g getrockneten Steinpilzen zubereiten, dabei die Pilze in etwa 300 ml abgekochtem, heißem Wasser 30 Minuten einweichen. Das gesiebte Einweichwasser kann einen Teil der Brühe ersetzen.

BBQ Chicken aus dem Dutch Oven/Feuertopf

Hähnchen aus dem Schmortopf mit BBQ Gefühl

Den Topf mit Butter ausfetten. Die Hähnchenbrüste säubern und in den Topf schichten. Die BBQ-Sauce mit der Sahne und Tandoori Chicken mischen und über das Fleisch gießen. Bei mittlerer Hitze für ca. 60 Minuten auf den Herd.

Die Beilagen dazu können vielfältig sein, z.B. Reis, Pommes oder Brot zum Dippen der Sauce.



Zutaten für 10 Portionen:

10	Hähnchenbrüste
5 Prisen	Tandoori masala Chicken
250 ml	Sahne
300 ml	BBQ-Sauce (z.B. Almdudler Glaze, ebenfalls hier zu finden)
1 Stück(e)	Butter zum Fetten des Topfes

Brathähnchen auf Gemüsebett

Zutaten

Für 6 Personen
1 Poularde (2,5 kg)
frische Rosmarinzweige
175 g Fetakäse, grob zerbröckelt
2 EL Pesto rosso
60 g weiche Butter
Pfeffer
1 Knoblauchknolle
1 kg neue Kartoffeln, große halbiert
1 rote, grüne und gelbe Paprika, in Stücken
3 Zucchini, in dünnen Scheiben
2 EL natives Olivenöl extra
Salz
2 EL Mehl
600 ml Hühnerbrühe

Anweisungen

Die Poularde innen und außen mit kaltem Wasser säubern und gut trocken tupfen. Vorsichtig mit einem spitzen Messer die Haut zwischen den Brustfilets einschneiden. Mit dem Finger die Haut rund um den Schlitz vom Fleisch lösen und so eine Tasche formen. Dann die Haut sowohl an den Brustfilets als auch an der Schenkel-Oberseite lösen. Dafür ein stumpfes Messer zu Hilfe nehmen.

Die Blätter von 3 Rosmarinzweigen hacken. Mit Feta, Pesto rosso und Butter vermengen und mit Pfeffer abschmecken. Unter der Hähnchenhaut verteilen. Dann die Poularde in einen großen Dutch-Oven geben und 20 Minuten pro 500 g des Gesamtgewichts plus 20 zusätzliche Minuten garen.

Die Knoblauchknolle in Zehen aufteilen, nicht schälen. Gemüse und Knoblauch nach 40 Minuten Garzeit zur Poularde geben.

Die Poularde mit Öl beträufeln, ein paar Rosmarinzweige zufügen, dann salzen und pfeffern. Weitergaren lassen, für die letzten 40 Minuten die Alufolie entfernen.

Das fertige Brathähnchen auf einen Servierteller geben. Einen kleinen Teil des Gemüses um das Fleisch herumlegen, den Rest in eine angewärmte Servierschüssel füllen. Das Fett vom Bratensud im Bräter entfernen und das Mehl in den verbleibenden Bratensaft einrühren. Das Gericht auf dem Herd bei mittlerer Hitze 2 Minuten köcheln lassen, dann nach und nach die Brühe zufügen. Unter Rühren aufkochen, bis die Sauce angedickt ist. In eine Sauciere gießen und mit dem Brathähnchen servieren.

Cajun Hähnchenschenkel auf Gemüse aus dem Dutch Oven



3 Stück	Hähnchenschenkel
8-9 Scheiben	Bacon
4-5 Stück	Kartoffeln in Scheiben geschnitten
1 Stück	Knoblauchzehe gepresst
1 Stück	Aubergine
1 Stück	Zucchini
3 Stück	Tomaten in Scheiben geschnitten
	Rosmarinzweige
	Oliveöl
	Salz und Pfeffer
	Paprikapulver edelsüß
	Paprikapulver geräuchert
	Cajunwürze

1. Zunächst den Dutch Oven einsatzklar machen. Ich habe ca. 20-25 McBrikett Kohlen vorgeglüht (Achtung diese brennen heißer)
2. Hähnchenschenkel etwas eingeschnitten und mit Oliveöl leicht eingeölt. Anschließend mit dem Cajun Würze bestreut. Bei Seite legen und einziehen lassen
3. In der Zwischenzeit Kartoffeln ca. 5mm dick in Scheiben schneiden, mit Oliveöl und Knoblauch (gepresst) in einer Schüssel vermengen.
4. Tomaten, Aubergine und Zucchini ebenfalls in Scheiben schneiden.
5. Den Dutch Oven mit dem Bacon auslegen und dann das Gemüse und die Kartoffeln einschichten, bis alles aufgebraucht ist. Ich habe zuerst Aubergine, dann Tomaten Zucchini und Kartoffeln genommen. Die Reihenfolge ist aber beliebig. Die Schichten zwischendurch mal mit Salz, Pfeffer, dem Paprika (beide Sorten) würzen.
6. Zum Schluss legst du die Hähnchenschenkel, die zuvor noch kurz auf der Oberen Seite angegrillt habe um ein paar Röstaromen zu bekommen, oben auf dein Gemüse.
7. Deckel drauf und mit den o.g. Kohlen ca. 15 oben, 5-6 unten für ca. 1h bis 1 1/4h garen lassen.



Cajun-Huhn

Zutaten

2 kg Huhn

2 Stk. Paprika rot

2 Stk. Maiskolben

3 Stk. Tomaten

Anweisungen

- 1 Zutaten: Huhn, Schmalz, Mais, Tomaten, Paprika. Fürs Gewürz: Pfeffer, Chilipulver, Zwiebelpulver, Oregano, Thymian, Rosmarin, Paprikapulver, Salz. Fleisch von den Knochen lösen mit Salz und Gewürzmix bestreuen für 4-6h ruhen lassen ich hatte nur 2h Zeit und hab's deswegen im Vakuumbeutel gepackt.
- 2 Kohle unterm Dutch Oven. Schmalz auflösen. Fleisch stark anbraten. Wenn alles schön braun ist, Deckel drauf und für eine Stunde köcheln lassen. Dann Mais und Paprika in Scheiben und Tomate in großen Würfeln hinzufügen und für 30 Min weiter köcheln lassen.
- 3 Beilage Brot oder Kartoffeln.

Cap Chicken mit Meeresfrüchten und Safranreis



300 g Hähnchenbrust, in Streifen geschnitten

2 Stück Zwiebeln, gewürfelt

3 Stück Paprikaschoten, in feine Streifen geschnitten

2 Stück Chilischoten, rot, entkernt und gewürfelt

1 Stück China-Knoblauch, fein gewürfelt

200 g Meeresfrüchte, frisch

1 EL Blattpetersilie, fein geschnitten

etwas Salz

etwas Pfeffer

etwas Rapsöl

100 g brauner Zucker

3 EL gelbe Currypaste

1 Stück China-Knoblauch, fein gehackt

500 ml Kokosmilch

250 ml Wasser

2 Stück Zitronengras, geplättet

2 Stück Zimtstangen

200 g Basmatireis

400 ml Hühnerfond

1 g Safran

10 ml Reisessig

1. Den Grill, mit dem eingesetzten GBS Dutch Oven Einsatz oder GBS Wok Einsatz, für direkte Hitze (200°C) vorbereiten.
2. Den Zucker für den Curryfond im GBS Dutch Oven oder im GBS Wok Einsatz langsam karamellisieren lassen und anschließend mit der Kokosmilch ablöschen. Wasser und die restlichen Zutaten hinzufügen. 15 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann den GBS Einsatz vom Grill herunternehmen. Danach den Fond durch ein Sieb passieren und hiernach den GBS Einsatz reinigen.
3. In der Zwischenzeit auf dem Seitenkocher oder Herd einen Topf (1L) aufheizen und etwas Öl hinein geben, den Reis darin anschwitzen und den Hühnerfond dazu geben. Einmal aufkochen lassen, Safran hineinrühren und den GBS Dutch Oven Deckel auf den Topf geben, Seitenkocher bzw. Herd ausschalten und den Reis 20 Minuten fertig ziehen lassen. Zum Schluss Reisessig unterrühren.
4. Den GBS Dutch Oven bzw. Wok wieder einsetzen und aufheizen. 2 EL Öl hinein geben und die Hähnchenbrust anbraten. Die restlichen Zutaten hinzufügen und mit anschwitzen. Ablöschen mit dem passierten Curryfond, aufkochen und Meeresfrüchte hineingeben. Abschmecken und zum Schluss den Reis hinein geben. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

Chicken Curry auf indische Art im Dutch Oven

Im gut vorgeheizten Dutch Oven die gewürfelten Hähnchenbrüste mit etwas Öl leicht anbraten. Dann die gewürfelten Zwiebeln, Knoblauchzehen, Chilischoten und Paprikaschoten dazugeben und auch leicht anbraten.

Die Currygewürzmischung zubereiten. Koriander- Senf- und Kardamomsamen im Mörser zerkleinern und dazugeben. Alles in den Topf geben.

Nun die Ananasstücke mit Saft dazugeben, gut verrühren und mit Deckel ca. 30 Minuten köcheln lassen. Kurz vorm Servieren die Sahne unterrühren und mit Reis anrichten.

Je nach Vorliebe und Geschmack kann man natürlich die Zutaten variieren.



Zutaten für 4 Portionen:

6	Hähnchenbrüste, gewürfelt
3	Paprikaschote(n), rot, gelb, grün, gewürfelt
2 m.-große	Zwiebel(n), gewürfelt
3	Knoblauchzehe(n)
2	Chilischote(n)
1 kl. Dose/n	Ananasstücke mit Saft
100 ml	Sahne
etwas	Olivenöl
Für die Gewürzmischung:	
2 TL	Currypulver
1 TL	Salz
1 TL	Pfeffer
1 TL	Paprikapulver
1 TL	Cayennepfeffer
1 TL	Kurkumapulver
1 TL	Kreuzkümmelpulver
1 TL	Thymian, getrocknet
1 TL	Oregano
1 TL	Koriandersamen
1 TL	Senfsamen
1 TL	Kardamomsamen
200 g	Basmatireis



Coq au Vin

Zutaten

1	Hähnchen
500 g	Möhren
500 g	Champignons
150 g	Schalotten
1,5 l	Rotwein
300 ml	Hühnerbrühe
100 g	Speck
2	Knoblauchzehen
4 Zweige	Thymian
2 Zweige	Rosmarin
2	Nelken
2	Lorbeerblätter
6 EL	Mehl
2 EL	Butterschmalz (z.B. von Kerrygold)
	Zucker
	Salz
	Pfeffer

1. Mit der Zubereitung sollte man schon am Vortag beginnen, denn das Huhn sollte 24 Stunden marinieren. Das Huhn wird zunächst in seine Teilstücke zerlegt. Dazu werden die Flügel und die Keulen am Gelenk abgetrennt und anschließend wird von der Mitte her an der Karkasse rechts und links das Filet herunter geschnitten. Dazu sollte man mit einem spitzen und scharfen Messer (Filetirmesser) ganz dicht am Knochen entlang schneiden.
2. Anschließend werden die Schalotten abgezogen und in grobe Würfel geschnitten. Die Möhren werden geschält und in Stücke geschnitten. Die Knoblauchzehen werden abgezogen und in Scheiben geschnitten. Nun wird das Hähnchen zusammen mit den Möhren, den Schalotten, dem Knoblauch, dem Rosmarin, dem Thymian, den Nelken, den Lorbeerblättern und 750 ml Rotwein für 24 Stunden mariniert. Dazu wird alles zusammen mit Vakuumierer vakuumiert, eingeschweißt und über Nacht zurück in den Kühlschrank gelegt.
3. Am nächsten Tag werden 12 Kokoko Eggs durchgeglüht. In der Zwischenzeit schneidet man die Champignons in Scheiben. Anschließend werden die Hähnchenteile aus der Marinade genommen und mit Mehl bestäubt. Kräuter, Lorbeerblätter und Nelken werden aus der Marinade entnommen und entsorgt. Jetzt wird der Dutch Oven auf die 12 glühenden Briketts gestellt, der Butterschmalz darin erhitzt und das Hähnchen wird nun zusammen mit dem Speck darin angebraten.
4. Wenn die Hähnchenteile kross angebraten sind, werden sie mit der Hühnerbrühe und dem restlichen Rotwein abgelöscht. Die Champignons und das Gemüse wird mit der restlichen Marinade hinzugefügt. Nun heißt es Deckel drauf und es werden 6 Briketts von unten auf den Deckel des Feuertopfes gelegt, so dass 6 Briketts für Ober- und 6 Briketts für Unterhitze sorgen. Jetzt lässt man das Coq au Vin für rund 1,5 Stunden schmoren. Nach dieser Zeit, muss das Huhn noch weitere 30-40 Minuten ohne Deckel köcheln. Dadurch verdampft der Alkohol und die Sauce bekommt eine schöne Konsistenz. Zum Abschluss wird das Ganze mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer abgeschmeckt und serviert.
5. Zum Coq au Vin serviert man – ganz klassisch – ein ofenfrisches Baguette, damit man es in die aromatische Sauce tunken kann.

Coq au vin



1. Hähnchenkeulen im Gelenk halbieren.
2. Speck würfeln. Schalotten je nach Größe halbieren. Sellerie und Möhren schälen und 1 cm groß würfeln. Knoblauch hacken.
3. Hähnchenkeulen in einem Bräter in 2 EL Öl bei starker Hitze rundherum braun anbraten, salzen, pfeffern und herausnehmen.
4. Die Hälfte des Specks und die Schalotten im Bratfett 5 Min. braten
5. Sellerie und Möhren zugeben, 5 Min. mitbraten. Knoblauch, Lorbeer und Thymian unterrühren.
6. 350 ml Rotwein zugießen und stark einkochen.
7. Restlichen Rotwein und Brühe zugießen und aufkochen.
8. Hähnchen mit der Hautseite nach oben zugeben, aufkochen und zugedeckt im Grill bei 180 Grad 1:20 Std. schmoren. Nach 40 Min. den Deckel abnehmen.
9. Pilze putzen und je nach Größe halbieren.
10. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Restlichen Speck darin knusprig braten und herausnehmen.
11. Pilze im Bratfett 5 Min. braun anbraten, salzen und pfeffern.
12. Coq au vin aus dem Dutch nehmen. Keulen aus der Sauce nehmen. Sauce mit Johannisbeergelee, Salz und Pfeffer abschmecken.
13. Stärke in einem Marmeladenglas mit 1 ½ EL Wasser durch Schütteln auflösen.
14. Stärkemischung in die heiße Sauce rühren und aufkochen. Keulen zurück in die Sauce geben. Mit gehackter Petersilie, der Pilzmischung und Baguette servieren.

- 4 Hähnchenkeule(n) (à 250 g)
- 150 g Speck, durchwachsener
- 10 Schalotte(n)
- 150 g Knollensellerie
- 150 g Möhre(n)
- 2 Knoblauchzehe(n)
- 3 EL Öl, neutrales
- Salz und Pfeffer
- 2 Lorbeerblätter
- 6 Stiele Thymian
- 750 ml Rotwein, trockener
- 200 ml Hühnerbrühe
- 200 g Champignons, braun
- 1 EL Johannisbeergelee, schwarze
- 1 EL Speisestärke
- 3 Stiele Petersilie, glatte



Drumsticks mit Ingwer und Chili

Zutaten

2 kg Hähnchen Unterschenkel (ca 24 Stück)
50 g Ingwer (frisch)
5 Stk. Chilischoten (oder 50 g Chili Würzpaste)
8 Stk. Knoblauchzehen
1 EL schwarzer Pfeffer (grob gemahlener)
1 EL Sesamöl
80 ml Marsala
80 ml Sherry (medium dry)
150 ml Sojasoße
100 g Honig
100 g Zuckerrübensirup
2 EL chinesische Fischsauce
2 EL chinesische Chilisauce
4 EL geschälte Sesamsaat
etwas Salz
etwas Paprika edelsüß

Anweisungen

- 1 Hähnchenschenkel waschen und trocken tupfen.
- 2 Mit etwas Salz und Paprika edelsüß einreiben und in den eingefetteten Dutch Oven einschichten.
- 3 Marinade zubereiten: Ingwer mit Schale vierteln und in dünne Scheiben schneiden (wer gerne Ingwer mag, der kann die angegebene Menge ruhig verdoppeln!). Knoblauch fein hacken. Ingwer und Knoblauch mit allen übrigen Zutaten in eine Schüssel geben und alles gut miteinander verrühren.
- 4 Marinade über die eingeschichteten Hähnchenschenkel geben. Deckel auflegen und über Nacht an einem kühlen Ort gut durchziehen lassen.
- 5 Dutch Oven mit der entsprechenden Anzahl Briketts bestücken und ca. 2 Stunden garen. Zwischendurch Schlegel wenden und mit Marinade übergießen. Nach Ende der Garzeit Schlegel mit etwas Marinade servieren. Guten Appetit!

Dutch Oven Hähnchen



- 1 Grillhähnchen vom Metzger deines Vertrauens
- 10 Scheiben Bacon
- 1 kleines Stück Butter
- 3-4 EL Ahornsirup
- BBQ Rub - [Hot Wings*](#)

Die Zubereitung ist recht einfach. Du bereitest das Hähnchen kurz vor mit abwaschen und gut trocken tupfen und würzt dann ordentlich von innen und außen mit dem BBQ Rub. Das Ganze sollte dann ein bisschen ziehen. 2-3 Std. reichen da völlig aus.

Wenn du das Hähnchen dann soweit hast geht es schon an den Dutch Oven. Der Boden wird mit den Baconscheiben ausgelegt, er dient nur als „Brandschutz“ und dann platzierst du das Hähnchen mittig im ft 4,5. Das ist schon alles. Der Dopf darf jetzt auf die Kohlen und damit nichts anbrennt kommen hier weniger Kohlen unter den Dopf und etwas mehr nach oben. Wir wollen ja eine knusprige Kruste. Das Ganze darf so ca.50 Min brutzeln.

In dieser Zeit bereitest du eine kleine Glasur vor. Hierfür zerlässt du etwas Butter und vermengst diese mit dem Ahornsirup. Die Mischung kommt dann nach den 50 Min. auf die schon knusprige Haut (am besten mit einem Pinsel). Ganz zum Schluss wandert das Hähnchen dann nochmal für 10-12 Min. unter die Kohlen. So wird die Glasur schön Knusprig und in Verbindung mit dem Gewürz schmeckt es einfach sensationell.

Dutch Oven Texas Chicken



Die Zutaten:

8 - 10 Hähnchenkeulen (je nach Größe und vorhandenem DO)

Barbecue-for-Champions Hot Wings Gewürz von Spiceworld *

100ml Ahornsirup

150ml *BBQUE GRILL & BUCHENHOLZ „Wia greichad“* * Soße
*Petromax ft4,5**

6 Zwiebeln

Als erstes kommen die 6 Zwiebeln (geviertelt) unten in den *Dutch Oven*. Die veredelten Keulen schichte ich einfach nebeneinander im DO auf den geteilten Zwiebeln und gieße dann die Mischung aus Sirup und BBQ Sauce drüber. Das ganze ist so simpel und schnell gemacht das es fast in die Rubrik Fastfood fällt.

Deckel drauf und dann mit 17 Eggs von Profagus versorgen. (7 oben und 10 unten) Nach etwa 1,5 Stunden sind die Keulen soweit, das man die Knochen wie bei guten *Spareribs*, leicht entfernen kann. Es bleibt das saftige Hähnchenfleisch mit einem besonderen Aroma. Das einzig was fehlt ist die knusprige Haut, die sonst auf dem Grill entsteht. Aber der Geschmack gleicht diesen Verlust mehrfach aus.



Fried Chicken

1 kg Hähnchenteile

1 & 1/2 TL Zucker

1 & 1/2 Ta. Mehl

1 Stk. Backpulverpäckchen

1 TL Salz

1 TL Paprikapulver

1/2 Stk. Salatkrönungtüte

1/2 Stk. Zwiebelsuppentüte

2 Stk. Eier

500 ml Wasser

- 1 Die Trockenenzutaten vermischen und auf einen Teller geben.
- 2 Die Eier mit Wasser vermischen und in einen extra Teller geben. Dann die Hähnchenteile erst in dem Wasser wenden und dann panieren. Das Ganze 2mal.
- 3 Dann die Teile in Butter anbraten bis sie braun sind. Die Teile in eine feuerfeste Form geben und bei ca 180° in den Backofen oder Dutch Oven geben.
- 4 Nach einer Stunde sind die Chickenteile fertig! Etwas Mais mit Butter ist als Beilage ideal!

Gebackene Hähnchenteile auf Gemüse



Zutaten

2 Stk. Hähnchenteile
3 Stk. Zucchini
3 Stk. Möhren
3 Stk. Kartoffeln
3 Stk. Knoblauchzehen
175 ml Brühe
500 ml Sauce Hollandaise
etwas Weißwein
etwas Rosmarin
etwas Salz
etwas Pfeffer (aus der Mühle)
etwas Paprikapulver (Schärfegrad nach Wunsch)

Anweisungen

- 1 Die 2 bis 4 Hähnchenteile waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer und Paprikapulver würzen. In Olivenöl scharf anbraten und wieder herausnehmen, warmstellen.
- 2 Nun drei Zucchini waschen, putzen und in Würfel schneiden. Möhren und Kartoffeln schälen und ebenso in Würfel schneiden. Knoblauchzehen abziehen und fein hacken.
- 3 Jetzt Butterschmalz erhitzen und die Möhren und Kartoffeln 3 Minuten kurz anschwitzen. Zucchini, Knoblauch und die Möhren und die von gewaschenen Rosmarin dazugeben, salzen und pfeffern.
- 4 Alles nun mit 175 ml Brühe und einem Schuss Weißwein ablöschen, aufkochen, Sauce Hollandaise einrühren und in eine Auflaufform füllen, in die man zuvor die Hähnchenteile gegeben hat.
- 5 Im vorgeheizten Backofen (oder Dutch-Oven) ca. 25 Min. (Ober-Unterhitze; 200 °C, Gas: Stufe 3, Umluft: 170 °C) garen lassen.

GEBRATENES HÄHNCHEN IM DUTCH OVEN



1 ganzes Hähnchen, roh
Möhren, lang geschnitten
Zwiebeln, geviertelt
Kartoffeln, in Stücken
2-3 Tassen Wasser (lieber zu viel als zu wenig)
Gewürze

Hähnchen nach Belieben würzen. Zwiebeln, Möhren und Kartoffeln dazugeben. (Wer es lieber knackig mag, gibt das Gemüse erst eine halbe Stunde vor Ende der Garzeit dazu.)
Wasser in den Dutch und los geht's.

OBEN: 16 Holzkohlebriketts und
UNTEN: 8 Holzkohlebriketts.

Das Ganze muss ca. 4 Stunden braten.

Achtung: Nach ca. 2 Stunden die Kohle oben und unten erneuern!

Gemüse-Hähnchen

Zutaten



Für 2 Portionen:

2 Hühnerbeine oder andere Hähnchenteile mit Knochen
3 Kartoffeln, in groben Würfeln
2 Zwiebeln, gewürfelt
1 – 2 Knoblauchzehen
1 rote Paprika, in Streifen
Lauch, etwa 10 cm einer Stange in Scheiben
10 Cocktailtomaten
200 ml Geflügel- oder Gemüsefond
Salz, Pfeffer, Paprikapulver (süß), etwas Cayennepulver, ein paar
Zweige mediterraner Kräuter (hier: Oregano, Thymian, Rosmarin)
Öl zum Marinieren, Öl oder Butterschmalz zum Braten

Zubereitung

Öl mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, Paprikapulver und Cayenne verrühren und damit die Hühnerteile gut einreiben. Gerne 8 Stunden im Kühlschrank nun abgedeckt ziehen lassen, das Öl zum Einpinseln später aufheben.

Fleisch rechtzeitig zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen und Brikettes vorglühen lassen.

Zwiebel, Knoblauch und Lauch gut andünsten.

Das restliche Gemüse und die Kräuter kommen in den Dutch, wird untergerührt, kräftig würzen und den Fond angießen. Alles gut 1 x durchrühren und die Hähnchenteile auf das Ganze legen.

Nun lediglich noch den Deckel auf das Ganze geben, zunächst 5 Brikettes darauf platzieren und gedulden. Alle halbe Stunde mal kontrollieren und, geht den Holzkohlebrikettes zwischendrin die Kraft aus, schnell noch welche anzünden zum Nachlegen. Hier kommen aber die Vorteile der hochwertigen Brikettes zum Zuge.

Hier das Huhn garte insgesamt 2,5 Stunden, gegen Ende wurde es noch 2, 3 x eingepinselt.

Hähnchen im Tontopf / frango na púcara

Hähnchen im Tontopf / ein portugiesisches Gericht; Eine Púcara ist ein Tontopf mit Deckel.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1 **kleines** Hähnchen
- 75 **g** Schinken
- 4 Tomaten
- 10 **kleine** Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 **Esslöffel** Margarine
- 1 **Esslöffel** Senf
- 1 **Glas** Portwein
- 1 **Gläschen** Weinbrand / Cognac
- 1 **dl** Weißwein
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Den Schinken in kleine Stücke schneiden. Die gehäuteten und entkernten Tomaten in Würfelchen schneiden. Die Knoblauchzehen zerdrücken. Das Hähnchen in mundgerechte Stücke zerschneiden und zusammen mit allen beschriebenen Zutaten in den Topf geben. Den Topf mit dem Deckel schließen und in den heißen Backofen stellen (180°C). Wenn das Hähnchen nach 30 bis 45 Min. gar ist, den Deckel abnehmen und den Dampf entweichen lassen. Danach den Topf bis zum Servieren wieder verschließen. Als Beilage reicht man Bratkartoffeln oder Pommes frites.

Hähnchen mit Kapern



1. Für die Marinade Rosmarin, Thymian und Oregano abstreifen und mit dem Knoblauch klein hacken. Die Haut von den Schenkeln leicht anheben und die Masse darunter verteilen. Abgedeckt etwa ½ Stunde ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit den Grill vorheizen, für direkte und indirekte Hitze auf ca. 200° mit dem Dutch Oven.
3. Die Schenkel mit Salz und Pfeffer würzen. Rapsöl im Dutch Oven aufwärmen und die Schenkel von beiden Seiten schön anbräunen. Die Schenkel wieder herausnehmen und im Bratfett die Zwiebeln anschwitzen. Den Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Tomatenmark dazugeben, leicht anbräunen und mit Brühe ablöschen. Die Tomaten, den Knoblauch und die Kräuter dazu geben und aufkochen. Die Schenkel wieder hinein geben und den Dutch Oven schließen. Den Grill auf indirekt schalten (beim Holzkohle die Kohlekörbe auseinanderschieben) und die Schenkel etwa 50 Minuten schmoren lassen, bis sie gar sind. Den Sud mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss das Olivenöl darüber träufeln und das Basilikum und die Kapernäpfeln darüber streuen.

4 Hähnchenschenkel à 350g, küchenfertig
3 Zweige Rosmarin
3 Zweige Oregano
3 Zweige Thymian
3 Zehen Knoblauch, klein gehackt
Salz und Pfeffer
2 EL Rapsöl
2 Zwiebeln, in Ringe geschnitten
1 EL braunen Zucker
2 Zehen Knoblauch, mit dem Messer plattgedrückt
2 EL Tomatenmark
500 ml Fleischbrühe
500 ml Tomatenstücke (aus Dose oder frisch)
1 Zweig Thymian
1 Zweig Oregano
20 Kapernäpfel mit Stiel
1 handvoll Basilikumblätter
2 EL Olivenöl



Hähnchen mit roten Linsen

Zutaten

1 Stk. Hähnchenfleisch

200 g rote Linsen

300 g Kartoffeln (neue, ungeschält, in Spalten)

300 ml Brühe (oder die Brühe vom Hähnchen mit etwas Wasser)

Anweisungen

- 1 Das Hähnchen in Stücke rupfen (beim fertigen Huhn) oder das Fleisch in Stücke schneiden.
- 2 Die Kartoffeln in Spalten schneiden, nicht zu groß sonst werden die nicht gar.
- 3 Alles zusammen mit den Linsen in einer feuerfesten Schale anrichten und die Brühe zugeben.
- 4 Alles bei 200 Grad in den Backofen.
- 5 Dazu passt ein leckerer trockener roter Wein (klingt komisch, passt aber) oder ein Bierchen.

Hähnchenbollen auf Wurzelgemüse

aus dem Dutch Oven

Dieses Rezept ist ausgelegt für den Dutch Oven (DO) ft6 von Petromax.

Als erstes 24 Briketts im Anzündkamin anzünden. Damit erreichen wir eine Temperatur von ca. 160 - 180 Grad.

Den Dutch Oven mit ca. 1 EL Pflanzenöl ausreiben.

Nun die Karotten, Kartoffeln und die Petersilienwurzeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Das Schnittgut direkt in den DO geben. Hokkaidokürbis halbieren und entkernen, bitte nicht schälen, ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden und in den DO geben. Zwiebel schälen und grob hacken, Tomate würfeln und Petersilie fein hacken - danach ebenfalls in den DO geben. Nun Lorbeerblätter, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und den guten Schuss Worcestersauce in den Dutch Oven geben und alles gut verrühren. Als letzte Zugabe ca. 0,75 l lauwarmes Wasser mit 1 EL Gemüsebrühe verrühren und über das geschnittene Gemüse verteilen.

Als nächstes die Hähnchenkeulen mit der Berbere Gewürzmischung (oder auch ‚Rub‘ genannt) großzügig einreiben. Alternativ kann auch eine Gewürzmischung nach eigener Vorliebe verwendet werden. Die Hähnchenkeulen auf dem Schnittgut in den Dutch Oven legen - am besten mit dem fleischigen Teil nach innen und dann ringförmig anordnen. Deckel des Dutch Ofens schließen.

An die Feuerstelle geben. Brikettanordnung: 10 Briketts unter dem DO und 14 auf dem Deckel (Dabei ist kein Umrühren notwendig). Alles für ca. 1 Std. 20 min kochen, danach von der Feuerstelle nehmen und genießen.



Zutaten für 5 Portionen:

1 EL	Pflanzenöl
12 große	Karotte(n)
22 große	Kartoffel(n)
5	Petersilienwurzel(n)
½	Hokkaidokürbis(se)
1	Gemüsezwiebel(n)
2 große	Tomate(n)
1 Bund	Petersilie
2	Lorbeerblätter
1 EL	Paprikapulver, edelsüß
	Salz und Pfeffer
1 Schuss	Worcestersauce
¾ Liter	Wasser, lauwarmes
1 EL	Gemüsebrühe
10	Hähnchenschenkel
1 Port.	Gewürzmischung,



Hähnchenbrust mit Kräuterfarce

4 Stk. Hähnchenbrustfilets
 8 Sch. Serranoschinken
 1 Do. Passata (pürierte Tomaten)
 150 g Morzarella
 4 Stk. Salbeiblätter
 etwas Basilikum
 3 EL Frischkäse
 2 EL Schmelzkäse
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 etwas Zucker
 etwas Knoblauch (frisch gepresst)
 2 EL Olivenöl
 etwas Frühlingslauch

- 1 Zunächst die Sauce: den Knobi pressen und in 1 EL Olivenöl in einem Topf sanft anbraten (nicht verbrennen), Passata hinzufügen, darin den Morzarella schmelzen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken
- 2 Die Hähnchenfilets säubern, die Innenfilets abschneiden (aufheben!), beide Seiten salzen und pfeffern.
- 3 Die Fleischabschnitte mit Salbei, Basilikum, Frischkäse, Schmelzkäse sowie etwas Salz und Pfeffer zu einer Farce pürieren
- 4 Je 2 EL der Farce auf je ein Hähnchenfilet streichen.
- 5 Nun zwei Scheiben Schinken leicht überlappend auslegen und das Fleisch mit der Farce nach unten darauf legen. Das Fleisch in den Schinken einschlagen
- 6 1 EL Olivenöl in einer Auflaufform verstreichen, die eingepackten Hähnchenfilets mit der Schinkennahtseite unten in die Form legen und die Tomatensauce darüber geben. Mit fein geschnittenen Ringen des Frühlingslauches bestreuen
- 7 Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft ca. 40 min backen.
- 8 Dazu passt sehr gut Butterreis und ein spritziger Weißwein.



Hähnchencurry

2 Stk. Hähnchenbrüste
250 ml Geflügelfond
1 Do. Kokosmilch
2 Stk. Zitronengrassstengel
2 Stk. Kafirlimettenblätter
1 Do. Kichererbsen
30 g rotes Thai Curry
2 TL Speisestärke
20 g Ingwer fein gehackt
200 g Kaiserschoten
etwas Olivenöl
1 Stk. Knoblauchzehe feingehackt
1 Stk. Baguette

- 1 Wok oder Dutch Oven erhitzen und darin Geflügelfond und Kokosmilch kochen lassen
- 2 Zitronengras platt klopfen und zusammen mit den Kafirlimettenblätter mit hinzugeben.
- 3 Ingwer schälen, fein Hacken und hinzugeben.
- 4 Bei den Kichererbsen die Brühe abgießen und hinzugeben.
- 5 Etwa 1 El rotes Thai Curry hinzugeben. (es darf ruhig etwas scharf werden)
- 6 Die Hähnchenbrüste in etwa 2 cm dicke Streifen schneiden und dazugeben.
- 7 Bei den Kaiserschoten die Fäden entfernen und in Stücke á 1cm Länge schneiden, dann dazugeben.
- 8 Mit der Speisestärke und etwas Wasser das ganze eindicken.
- 9 Das Curry noch etwas kochen lassen, in der Zeit den Knoblauch schälen und fein hacken.
- 10 Das Baguette in scheiben Schneiden und mit etwas Olivenöl und Knoblauch von beiden Seiten grillen.
- 11 Vor dem Servieren die Kafirblätter und das Zitronengras entfernen, dann anrichten.



Hähnchen-Gulasch aus dem Dutch Oven

1,5 kg Hähnchenfleisch
1,5 kg Gemüsezwiebel
2 Stk. Paprika rot
1 Stk. Paprika orange
800 ml Rinderbrühe
2 Stk. große Knoblauchzehen
50 g Tomatenmark (3 Fach konzentriert)
2 EL Sonnenblumenöl
25 g Paprika edelsüß
25 g Paprika rosenscharf
1,5 TL frisch gemahlener Pfeffer schwarz
2 TL Meersalz

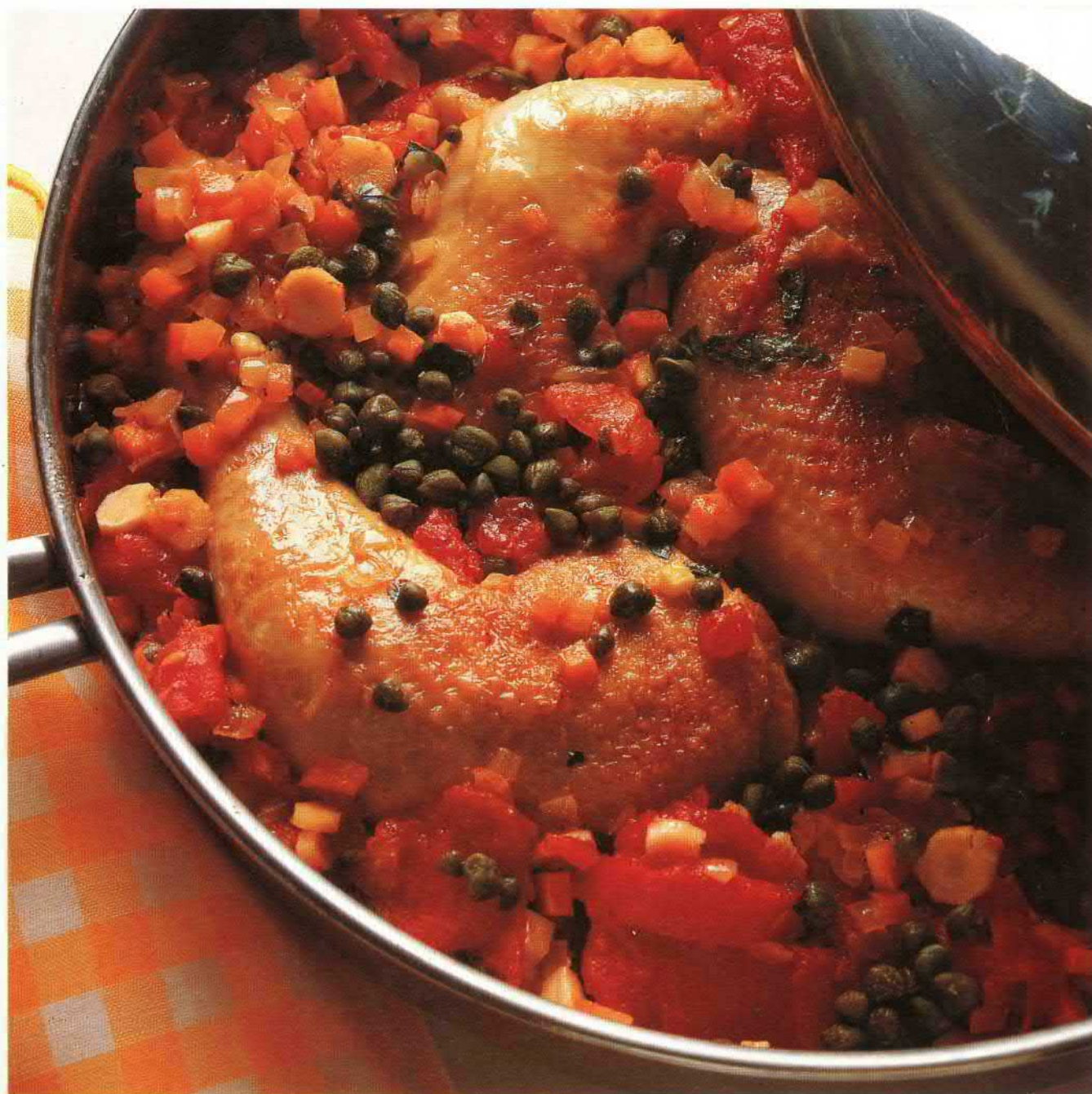
- 1 Hähnchenfleisch in 1 EL Öl anbraten
- 2 Gemüsezwiebeln in 1 EL Öl anbraten
- 3 Knoblauch und Tomatenmark hinzu und mit anbraten
- 4 Fleisch hinzufügen und ordentlich vermischen
- 5 Die restlichen Gewürze dazugeben und alles schön vermengen
- 6 600ml Rinderfond eingießen und den Deckel schließen
- 7 Dutch Oven mit 7 Heat Beads unten und 12 Heat Beads oben bestücken
- 8 Nach einer Stunde den Gulasch umrühren und die restlichen 200ml Rinderfond hinzugeben
- 9 Nach weiteren 1 - 1 1/2 Stunden (je nachdem wie dick man es mag) kommen die Paprikastücke hinzu
- 10 30 Minuten später, nach insgesamt 2 1/2 - 3 Stunden ist der Gulasch fertig gedopft

Hähnchen-Gulasch aus dem Dutch Oven



1 & 1/5 kg Hähnchenfleisch
1 & 1/5 kg Gemüsezwiebel
2 Stk. Paprika rot
1 Stk. Paprika orange
800 ml Rinderbrühe
2 Stk. große Knoblauchzehen
50 g Tomatenmark (3 Fach konzentriert)
2 EL Sonnenblumenöl
25 g Paprika edelsüß
25 g Paprika rosenscharf
1 & 1/2 TL frisch gemahlener Pfeffer schwarz 2 & 1/4 TL
Meersalz

- 1 Hähnchenfleisch in 1 EL Öl anbraten
- 2 Gemüsezwiebeln in 1 EL Öl anbraten
- 3 Knoblauch und Tomatenmark hinzu und mit anbraten
- 4 Fleisch hinzufügen und ordentlich vermischen
- 5 Die restlichen Gewürze dazugeben und alles schön vermengen
- 6 600ml Rinderfond eingießen und den Deckel schließen
- 7 Dutch Oven mit 7 Heat Beads unten und 12 Heat Beads oben bestücken
- 8 Nach einer Stunde den Gulasch umrühren und die restlichen 200ml Rinderfond hinzugeben
- 9 Nach weiteren 1 - 1 1/2 Stunden (je nachdem wie dick man es mag) kommen die Paprikastücke hinzu
- 10 30 Minuten später, nach insgesamt 2 1/2 - 3 Stunden ist der Gulasch fertig gedopft



Hähnchenkeulen in Kapern-Tomaten-Sauce

Für 4 Portionen:

4 Hähnchenkeulen

(ca. 850 g)

Salz, Pfeffer a. d. Mühle

2 El Öl

150 g Zwiebeln,

1 Knoblauchzehe

150 g Möhren, 150 g Sellerie

1/8 l Rotwein

1/2 Dose Tomaten (250 g EW)

Cayennepfeffer, Zucker

100 g Kapern

Die Hähnchenkeulen waschen und trocknen. Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer einreiben, dann im Öl von beiden Seiten nicht zu scharf anbraten. Zwiebeln und Knoblauch pellen. Die Zwiebeln würfeln, den Knoblauch fein hacken. Beides zu den Hähnchenkeulen geben und zugedeckt 10 Minuten dünsten, dabei die Hähnchenkeulen ab und zu wenden. Möhren und Sellerie putzen, waschen und fein würfeln, ebenfalls zugeben und zugedeckt weitere 10 Minuten dünsten. Dabei nach und nach den Rotwein

an das Gericht gießen. Die Tomaten grob zerpfücken und (ohne den Saft) zugeben. Mit Cayennepfeffer und Zucker würzen. Dann den Deckel abnehmen und die Flüssigkeit 10 Minuten einkochen lassen.

Die Hähnchenkeulen dabei ab und zu wenden. Zum Schluß die Kapern unterrühren und 5 Minuten in der Sauce ziehen lassen.

Die Hähnchenkeulen zu Baguette und Rotwein servieren.

Pro Portion ca. 34 g Eiweiß, 873 Fett, 13 g Kohlenhydrate = 1408 Joule (336 Kalorien)

Hähnchenschenkel auf Gemüse aus dem Dutch Oven

Feuertopf

Die Hähnchenschenkel, ich nehme immer Unterschenkel, aber je nach Geschmack gehen natürlich auch die mit Rückenstück, mit Hähnchengewürz und etwas Olivenöl mischen und ca. 1 Stunde marinieren.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln waschen. In ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Den Knoblauch hacken. Beides mit Olivenöl vermengen und beiseitestellen.

Die Zucchini in Scheiben, die Paprika in Stücke und die Gemüsezwiebel in halbe Ringe schneiden.

Nun kann der Dutch Oven gefüllt werden. Zuerst den Boden mit dem Bacon auslegen. Je eine Schicht Kartoffeln, Zucchini, Paprika und Zwiebeln einschichten und alles kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Diesen Vorgang wiederholen, ich schichte immer jede Zutat zweimal, und wieder würzen. Die Rosmarinzwige drauflegen und anschließend die Hähnchenschenkel oben drauflegen.

Aufpassen, dass die Hähnchenschenkel nicht mit dem Deckel in Kontakt kommen, da diese sonst verbrennen. Hier muss man ggf. beim Gemüseschichten schon etwas weniger nehmen.

Den Deckel drauflegen und den Dutch Oven für 1,5 Stunden in die Kohlen (bei meinem 4,6 Liter Topf nehme ich 5 unten und 10 oben). Alternativ bei 180 °C in den vorgeheizten Gasgrill oder Backofen stellen.

Tipp: Für die letzte halbe Stunde den Deckel schräg stellen, sodass Wasserdampf entweichen kann und ein paar Kohlen nachlegen. So werden die Hähnchenschenkel schön knusprig.



Zutaten für 3 Portionen:

1 kg	Hähnchenunterkeule(n)
100 g	Bacon
4	Kartoffel(n)
1	Zucchini
1	Paprikaschote(n), rot
1	Gemüsezwiebel(n)
1	Knoblauchzehe(n)
etwas	Olivenöl
	Salz und Pfeffer
n. B.	Paprikapulver, edelsüß
n. B.	Hähnchengewürz
2	Rosmarinzweig(e)

Hähnchenschenkel auf Gemüsebett im Dutch Oven

Die Hähnchenkeulen außen und unter der Haut mit der Gewürzmischung würzen. Zum Lösen der Haut einfach den Finger zwischen Fleisch und Haut schieben. Mind. 2 Stunden ruhen lassen.

Im Dutch Oven oder auf dem (hohen) Backblech die Kräuterbutter verteilen und das Gemüse zufügen, evtl. nochmal ein wenig Salz zufügen. Ich habe zusätzlich noch 2 EL Minzöl (Olivenöl) zugefügt. Die Schenkel auf das Gemüsebett legen, den Dutch Oven Ft6 befeuern. 7 Briketts unten, 11 Briketts oben für 1 Stunde zum Schluss oben nochmal 12 Briketts zufügen und weitere 30 Minuten für die Kruste der Schenkel garen.

Alternativ im Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ebenfalls eine Stunde garen, evtl. kurz mit der Grillstufe arbeiten, damit es kross wird.

Die Zusammenstellung des Gemüsebetts kann natürlich völlig frei dem eigenen Geschmack angepasst werden. Pro Person ca. 250 g berechnen.



Zutaten für 4 Portionen:

4	Hähnchenschenkel, auch mit Rückenstück
n. B.	Gewürzmischung für Geflügel, nach Wahl
3 große	Zwiebel(n)
3	Paprikaschote(n)
2	Zucchini
250 g	Champignons
50 g	Kräuterbutter
2	Fleischtomate(n)

Hähnchenschenkel auf Rosmarinkartoffeln



Die Hähnchenkeulen möglichst am Vortag mit dem Magic Dust, welcher in etwas Öl angerührt wird, marinieren.

Kartoffeln schälen, halbieren oder vierteln und in den Dutch Oven geben. Der Boden sollte bedeckt sein. Geflügelfond und etwas Wasser angießen, sodass die Kartoffeln knapp bedeckt sind. Mit Pfeffer würzen. Knoblauch in Scheiben, Zwiebeln und die entkernte Chilischote in Ringe schneiden, auf die Kartoffeln geben. Mit einigen Zweigen Rosmarin garnieren. Darauf nun die Hähnchenschenkel betten.

20 Briketts vorglühen, 6 unter den Topf und 14 auf den Deckel geben. Ca. 90 Minuten schmoren lassen.

Das Ergebnis ist sehr saftiges Fleisch mit einer tollen, knusprigen Haut.

4 Hähnchenschenkel mit Rückenstück

Gewürzmischung z. B. Magic Dust

etwas Öl

6 Kartoffel(n), vorwiegend festnukochend

400 ml Geflügelfond

Pfeffer

2 Knoblauch

1 Zwiebel(n)

1 Chilischote(n)

Rosmarinzweig(e), frisch

Hähnchen-Schmortopf auf portugiesische Art

einfach und lecker

Die Kartoffeln schälen und vierteln. Die Zwiebel schälen und grob schneiden.

Die Zwiebeln im Olivenöl glasig braten. Danach die Tomaten und das Bier dazugeben. Die Kartoffeln und die Hähnchenstücke zufügen und alles auf kleiner Flamme 1 1/2 Stunden schmoren.

Mit Salz, Pfeffer und Piri-Piri würzen und heiß servieren.

Zutaten für 4 Portionen:

1	Hähnchen, in Stücke zerteilt
3	Zwiebel(n)
4 große	Kartoffel(n)
1 kl. Dose/n	Tomaten, passierte, ca. 400 g
125 ml	Bier
	Salz und Pfeffer
1	Piri-Piri
4 EL	Olivenöl



Heu Gockerl

- Stück Bauernhähnchen 1,5-2Kg
- Rub nach Wahl
- 1 kg Kartoffeln

Anleitungen

1. Den Dutch Oven großzügig mit Heu auslegen und den gewürzten Hahn und die Kartoffeln darauf platzieren
2. Nach ca 80 Minuten ist das Gericht auch schon fertig, wer möchte kann die Temperatur durch ein Einstichthermometer im Brustbereich kontrollieren um sicher zu gehen. Lassts euch schmecken

Rezept Hinweise

Dutch Oven: 12er

Kohleverteilung: 8 unter dem Dopf und 16 auf dem Deckel

Huhn Marengo

Zutaten (für 4 Personen):



- 1 Maishähnchen (in 8 Teile zerteilt)
- 1 Zwiebel (gewürfelt)
- 400g braune Champignons (in dickere Scheiben geschnitten)
- 2 Knoblauchzehen (gewürfelt)
- 1/2 Tube Tomatenmark
- 1 Dose Schältomaten
- 350ml trockener Weißwein
- 1 Glas Hühnerbrühe
- 1 Glas schwarze Oliven
- Pfeffer und Salz
- 2 Esslöffel Olivenöl
- etwas Mehl

Zuerst das Hähnchen waschen und in 8 Stücke teilen. Hähnchenteile in Mehl wenden und im Olivenöl im Dutch Oven anbraten.

Die Hähnchenteile dann aus dem Dutch Oven nehmen, Zwiebel, Knoblauch und die Champignons anbraten. Dann das Tomatenmark kurz mitrösten. Alles mit dem Weißwein ablöschen, den Wein einreduzieren lassen und die Brühe und die Schältomaten dazugeben. Dann kommen die Hähnchenteile in den Sud. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und für 45 Minuten schmoren lassen.



Huhn nach Südstaaten-Art

5 EL Maiskeimöl
4 Stk. Hühner Teile
60 g Mehl
1 Stk. Zwiebel (gehackt)
2 Stk. Selleriestangen (in Ringen)
1 Stk. Paprika (grün, gewürfelt)
2 Stk. Knoblauchzehen (fein gehackt)
2 TL Thymian (frisch gehackt)
2 Stk. Chilies (frische rote, entkernt und fein gehackt) 400 g
Tomaten (gehackt, aus der Dose)
300 ml Hühnerbrühe
etwas Salz
etwas Pfeffer
Zum Garnieren
etwas Feldsalat
etwas Thymianblätter (frische gehackt)

- 1 Das Öl in einem großen Dutch Oven erhitzen. Die Hühner Teile darin bei mittlerer Hitze 5-10 Minuten unter Wenden goldbraun anbraten. Anschließend auf einem Teller beiseitestellen.
- 2 Das Mehl in das im Dutch Oven verbliebene Öl einrühren und bei geringer Hitze 15 Minuten goldbraun anschwitzen, dabei ständig rühren und darauf achten, dass es nicht anbrennt.
- 3 Dann Zwiebel, Sellerie und Paprika zufügen und 2 Minuten unter Rühren dünsten. Anschließend Knoblauch, Thymian und Chilies in den Dutch Oven geben und 1 Minute mitdünsten.
- 4 Die Tomaten unterrühren und die Brühe zugießen. Die Hühner Teile in den Dutch Oven zurückgeben, abdecken und 45 Minuten in der Sauce köcheln lassen, bis sie gar sind. Das fertige Gericht mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf vorgewärmte Teller verteilen und mit Feldsalat und Thymianblättern garniert servieren.



Hühnchentopf aus dem DO

1 Suppenhuhn ca 1,1 kg

1 Bund Suppengrün

2 Zwiebeln

1 kleine Dose geschälte Tomaten

1 kleine Dose Kichererbsen

1 Tüte (ca 500 g) tiefgefrorene Schnibbelbohnen

Salz, Pfeffer nach Gusto

2 Chilischoten (getrocknete)

1 l lauwarmes Wasser (kein kaltes, sonst reißt der DO)

Das Huhn in Stücke schneiden, salzen und pfeffern.

Das Suppengemüse säubern und in der Küchenmaschine zerkleinern, jedoch nicht pürieren. Die Zwiebeln ebenso.

Den DO mit ca 12 Brekkies anheizen und das Hühnchen anbraten. Alle Teile gleichmäßig wenden. Den Deckel schon mit ca 10 heißen Brekkies belegen und auf dem Anzündkamin parken. Der Deckel bleibt dadurch schön heiß.

Das zerkleinerte Suppengrün mit den Zwiebeln in den DO zum Hühnchen geben. Kurz anbraten.

Dann die Kichererbsen, die Bohnen und das Wasser dazugeben. Den Chili nicht vergessen, Deckel drauf.

Alles ca 180 Minuten kochen lassen. Dabei ca. alle Stunde ein paar Brekkies nachlegen. Wie viele hängt von der Sorte ab. Wir haben mit Weber Braunkohlebrekkies angefangen und haben dann ca 8 Dancook Holzkohlebrekkies je Stunde nachgelegt. Die Außentemperatur betrug ca -5 Grad. Im Sommer braucht man sicher weniger.

Nach 180 das Hühnchen prüfen, ob dasd Fleisch vom Knochen fällt, ja -> fertig, sonst noch ein wenig weiter kochen.

Dann den DO auf den Tisch stellen und servieren - guten Appetit.



Hühnerfrikassee aus dem Dutch Oven

500 g Hähnchenbrustfilets

500 g Spargel (frisch und in Stücke geschnitten)

150 g Erbsen (frisch oder TK Ware)

1 l Hühnerbrühe

2 TL Kapern

1 etwas Salz Pfeffer Muskat

30 g Butter

30 g Mehl

- 1 Die Hähnchenbrust in Stücke schneiden. Den Spargel schälen und auch in Stücke schneiden.
- 2 Den Dutch Oven aufs Feuer stellen und das Fleisch in der Butter anbraten. Das Fleisch dann heraus nehmen.
- 3 Den Bratensatz mit Mehl binden und dann mit Hühnerbrühe auffüllen. Das Fleisch, Spargel, Erbsen wieder in den Dutch Oven geben und mit Salz, Pfeffer, Muskat sowie mit 2 TL Kapern würzen.
- 4 Das Ganze eine halbe Stunde köcheln lassen und dazu Reis servieren.
- 5 Guten Appetit!

Indisches Chicken-Mango-Curry



Das Hähnchenfleisch waschen und in kleine Würfel schneiden. Die frische Mango schälen und in etwa gleichgroße Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. 2 -3 Knoblauchzehen schälen und pressen. Die Mango aus der Dose pürieren.

In einem großen Topf die Hähnchenwürfel in Öl anbraten und mit 1 TL Koriander, sowie mit Salz und Pfeffer würzen, dann herausnehmen. Die Zwiebeln und Knoblauch mit je 1 TL Kurkuma und Cumin im gleichen Topf anbraten. Das Tomatenmark, Mangochutney und Tikka Masala Paste mit anbraten. Ca. 2 TL Zucker hinzugeben. Alles dann mit Kokosmilch aufgießen und Crème fraîche, sowie die pürierte Mango hineinrühren. Alles ein paar Minuten auf mittlerer Stufe köcheln lassen und zu einer glatten Soße verrühren. Nach Geschmack Joghurt einrühren.

Das Hähnchenfleisch wieder hinzugeben und mit etwas Zucker sowie Cumin, Koriander und Kurkuma abschmecken. Zum Schluss die gewürfelte Mango hinzugeben und das Curry ca. 10 Min. auf niedriger Stufe garen.

500 g Hähnchenfilet(s)

1 Dose Mango(s), in Spalten, in Flüssigkeit

1 Mango(s), frische

1 Becher Crème fraîche

3 EL Kokosmilch

2 EL Sahnejoghurt

1 Zwiebel(n)

Knoblauchzehe(n), 2 - 3

1 EL Tomatenmark

1 EL Mangochutney

1 EL Currypaste (Tikka Masala Paste) , optional

Koriander

Kreuzkümmelpulver (Cumin)

Kurkuma

Salz und Pfeffer

Zucker

1 EL Öl

Jaipur-Curry



1 kg Putenbrust (oder Huhn)
2 Stk. Zwiebeln (groß)
2 Stk. Karotten (groß)
1 Stk. Ingwer (daumengroß)
4 Stk. Knoblauchzehe
2 Do. Kokosnussmilch
1/4 Stk. Ananas
4 EL Jaipur-Curry
2 Do. Hühnerbrühe (gleiche Menge wie die Kokosmilch)
2 Do. Weißwein (gleiche Menge wie die Kokosmilch)
2 EL Ketjap Manis
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Minze (fein gehackt)
1/2 Stk. Zitrone (Saft davon)

- 1 Das Fleisch in Würfel schneiden und mit etwas Currypulver würzen.
- 2 Den Dutch-Oven vorheizen und das Fleisch in Öl anbraten. Bei Huhn und Pute kann man das Fleisch auch in den kalten Dutch Oven legen und dann Hitze dazugeben.
- 3 Dann den Knoblauch, Ingwer, die Zwiebeln und Karotten dazugeben und mit anbraten.
- 4 Nach 5 Minuten mit den Flüssigkeiten aufgießen, die gewürfelte Ananas hinzugeben und mindestens 1 Stunde im Dutch Oven garen lassen. Viele Briketts von oben, ein paar von unten. Ab und an mal den Deckel drehen und umrühren.
- 5 Kurz vor Schluss noch ein paar Zitronensaftspritzer dazu und die gehackte Minze draufstreuen.

Jambalaya

Zutaten für ca. 6- 8 Personen:



- 1 kg Hähnchenfilet in Stücke geschnitten
- 450g Bratwurst
- 3 Esslöffel Cajun Gewürz
- 1 Teelöffel Chili Pulver
- Speiseöl
- 4 Knoblauchzehen gewürfelt
- 2 Zwiebeln in Würfel geschnitten
- 2 grüne Paprika in Würfel geschnitten
- 3 Stangen Staudensellerie in feine Stücke geschnitten
- 1 Bund Frühlingszwiebeln in feine Ringe geschnitten
- 2 Dosen Schältoaten
- 400g Reis
- 450g rohe Garnelen
- 800 ml Hühnerbrühe
- 1 Esslöffel geräuchertes Paprikapulver
- 1 Esslöffel getrockneter Oregano
- 2 Esslöffel Worcestershire Sauce
- 2 Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer zum abschmecken
- 1 Bund Frühlingszwiebeln in feine Ringe geschnitten zum servieren
- Tabasco zum servieren

Enen Esslöffel Öl und 2 Esslöffel Cajun Gewürz über das Hähnchenfilet und das Fleisch etwas durchziehen lassen. Die Wurst im Dutch Oven in einem Esslöffel Öl anbraten beiseite stellen. Die Paprika, die Zwiebeln und den Knoblauch anbraten, beiseite stellen.

Das gewürzte Hähnchenfleisch sanft anbraten, die Hitze sollte nicht zu stark sein, damit das Cajun Gewürz leicht anröstet, aber nicht verbrennt.

Wenn das Hähnchenfleisch angebraten ist, das angebratene Gemüse, den Reis und die Schältoaten dazugeben und mit der Geflügelbrühe angießen. Das Paprikapulver, das Chilipulver, den Oregano, der verbliebene Löffel Cajun Gewürz, die Worcestershire Sauce und die Lorbeerblätter in den Topf und gut umrühren.

30 Minuten köcheln lassen, dann die rohen Garnelen auf das köchelnde Jambalaya legen und für ca. 10 Minuten garen. Je nachdem wie viel Flüssigkeit im Topf ist noch etwas Brühe nachgießen.

Im letzten Schritt die Wurstscheiben und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Der Reis sollte jetzt noch leicht bissfest sein und die Flüssigkeit sollte zu einer Sauce verkocht und leicht angedickt sein.

Am besten heiß mit den Frühlingszwiebeln bestreut und je nach Geschmack mit ein paar Spritzern Tabasco servieren

Jambalaya



2 EL Pflanzenöl
2 Stk. Zwiebeln (grob gehackt)
1 Stk. Paprika (grün, grob gehackt)
2 Stk. Selleriestangen (grob gehackt)
3 Stk. Knoblauchzehen (fein gehackt)
2 TL Paprikapulver
300 g Hähnchenbrustfilets (gewürfelt)
100 g Kabanossi-Wurst (gehackt)
3 Stk. Tomaten (gehäutet und gehackt)
450 g Langkornreis
850 ml Hühnerbrühe (oder Fischbrühe, heiß)
1 TL Oregano (getrocknet)
2 Stk. Lorbeerblätter
12 Stk. Riesengarnelen (roh)
4 Stk. Frühlingszwiebeln (fein gehackt)
2 EL Petersilie (frisch gehackt)
etwas Salz
etwas Pfeffer, Kräuter zum Garnieren

- 1 Das Öl in einem großen Dutch Oven schwach erhitzen. Zwiebeln, Paprika, Sellerie und Knoblauch zugeben und 8-10 Minuten dünsten, bis das Gemüse weich ist.
- 2 Paprikapulver zufügen und alles weitere 30 Sekunden dünsten. Das Hühnerfleisch und die Wurst zugeben und 8-10 Minuten leicht anbräunen lassen.
- 3 Die Tomaten zufügen und 2-3 Minuten dünsten, bis sie zerfallen.
- 4 Den Reis in den Dutch Oven geben und gut unterrühren. Die heiße Brühe, Oregano und Lorbeerblätter zufügen und gut umrühren. Abdecken und 10 Minuten köcheln lassen.
- 5 Die Garnelen zugeben und untermengen. Abdecken und weitere 6-8 Minuten köcheln lassen, bis Reis und Garnelen gar sind.
- 6 Frühlingszwiebeln und Petersilie einrühren und das Gericht mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 7 In eine große Servierschüssel füllen und mit frisch gehackten Kräutern garniert servieren.



Knoblauchhähnchen

4 EL Mehl

scharfes oder edelsüßes Paprikapulver (nach Belieben)

Salz und Pfeffer

1 große Poularde (1,75 kg), in 8 Stücke zerteilt, abgespült und trocken getupft

4-6 EL natives Olivenöl extra

24 große Knoblauchzehen, halbiert 500 ml Hühnerbrühe, vorzugsweise selbst gemacht

4 EL trockener Weißwein, z. B. Rioja

2 frische Petersiliezwige, 1 Lorbeerblatt und 1 frischer Thymianzweig, zusammengebunden

frische Petersilie und Thymianblätter, zum Garnieren

Das Mehl auf einen Teller sieben und mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Die Poulardenteile darin wenden. Überschüssiges Mehl entfernen.

In im Dutch-Oven 4 Esslöffel Öl mittelstark erhitzen. Die Knoblauchstücke darin unter Rühren etwa 2 Minuten braten, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Geflügelteile mit der Haut nach unten in den Dutch-Oven geben (bei Bedarf noch etwas Öl zugeben) und zusammen oder portionsweise 5 Minuten braten, bis sich die Haut goldbraun färbt. Wenden und weitere 5 Minuten braten.

Überschüssiges Öl abgießen. Knoblauch und Hähnchenteile zurück in den Dutch-Oven geben. Hühnerbrühe, Wein und Kräuter zugeben und aufkochen. Dann die Hitze reduzieren, abdecken und 20-25 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch gar und der Knoblauch weich ist.

Die Geflügelteile auf eine Servierplatte legen und warm stellen.

Den Kochsud erneut aufkochen und auf etwa 300 ml einkochen.

Die Kräuter entfernen und wegwerfen. Die Sauce abschmecken. Sauce und Knoblauchzehen über die Hähnchenteile geben. Das Gericht mit Petersilie und Thymian garniert servieren.

KNOBLAUCH



Knoblauchhuhn

Für 4 Portionen:

1 Poularde (2 kg)

Salz, Pfeffer a. d. Mühle

7 El Olivenöl

*Schale von 1 unbehandelten
Zitrone*

1/2 Bund Thymian

2 El weißer Portwein

50 ccm trockener Weißwein

4 El Zitronensaft

20 junge Knoblauchzehen

Huhn in 8 Stücke teilen, waschen, trocknen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Flachen Schmortopf mit 1 El Öl ausstreichen, Fleisch hineingeben, mit Zitronenschale und Thymianblättchen bestreuen.

Restliches Öl mit Portwein, Weißwein und Zitronensaft mischen, darübergießen, Knoblauch ungeschält dazugeben.

Im vorgeheizten Backofen zugedeckt bei 175 Grad (Gas 2) 40 Min. schmoren. Dann bei 225 Grad (Gas 4) offen 15 Min. bräunen.

Zum Essen drückt man die

Knoblauchzehen aus der Pelle und stippt Knoblauchpüree und Bratensaft mit Baguette auf.

Pro Portion ca. 63 g Eiweiß, 35 g Fett, 9 g Kohlenhydrate = 2780 Joule (665 Kalorien)

Maishähnchen auf Gemüsebett

Zutaten:

- 1 Maishähnchen, etwa 1500g
- 10 kleine Kartoffeln (Drillinge)
- 3 Zehen Knoblauch
- 2 Zwiebeln
- 2 rote Paprika
- 1 Zucchini
- 1 EL getrockneten Rosmarin (oder zwei Rosmarin-Zweige)
- 1 TL Thymian

Ebenso passen Cherry-Tomaten, Schalotten, Mais und Karotten gut in dem Gemüsemix.



Das Gemüse wird einfach kleingeschnitten, mit Salz und Pfeffer gewürzt und in den Dutch Oven gegeben. Anschließend ölt man das Maishähnchen mit etwas Olivenöl leicht ein, würzt es mit Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin und gibt es zu dem Gemüse in den Dutch Oven.

Deckel drauf und für **gute anderthalb Stunden** garen. Dabei benötigen wir etwas mehr Oberhitze, also ca. **8 Briketts unten und 10-12 Briketts oben**. Damit es schön knusprig wird, kann man für die letzten 20 Minuten noch einmal fünf oder sechs weitere Briketts oben nachlegen.

Das Ergebnis ist wirklich lecker: Durch das Garen im Dutch Oven bleibt das Maishähnchen saftig und wird außen schön knusprig und braun. Die Kartoffel Drillinge ziehen den Gemüsesaft, garen über die Zeit gut durch und schmecken zusammen mit dem Gemüse mix hervorragend.

Maishähnchen aus dem Dutch Oven

Vorbereitung: 20 Minuten Grillzeit: 2 Stunden Zeitaufwand: 2 Stunden 20 Minuten
Portionen: für 2-4 Personen

Beim Gemüse könnt ihr variieren!

Zutaten

- 1 (Mais-) Hähnchen
- 750g Süsskartoffeln
- 500g Karotten
- 200g Pastinaken
- 150ml Bier
- 1 Stange Lauch
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Mäh-Gewürz von Spicebar
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Das Gemüse in Würfel schneiden und in den Dutch Oven geben, anschließend mit dem Bier übergießen. Das Gemüse könnt ihr natürlich jetzt schon würzen oder aber auch später abschmecken.
2. Das Hähnchen auf das Gemüsebett legen, je nach Hähnchen mit etwas Oliven Öl einreiben und anschließend großzügig mit der Gewürzmischung einreiben.



3. Die 18 Briketts im Anzündkamin durchglühen lassen, davon werden dann 6 unter den Dopf und 12 auf den Dopf gelegt. Anschließend das Hähnchen für gute 2 Stunden im Dutch Oven lassen, bis die Haut schön knusprig ist.



Marokkanische Hähnchenschenkel mit Couscous

3 Hähnchenschenkel
Ras el-hanout 2 EL
Zitronen 1
Olivenöl 50ml
Salz
Für das Couscous:
Couscous 300gr.
Zwiebeln 1
Knoblauch 1
Gemüsebrühe 300ml + Angießflüssigkeit
Butter 60gr.
Koriander gehackt 2 EL
Petersilie gehackt 3EL
Ras el-hanout 3 EL
Tomaten gewürfelt 2
Parika gewürfelt 2
Pfeffer
Salz

Schenkel von überschüssigem Fett befreien, Haut abheben und das Fleisch mehrfach einschneiden, damit die Würzmischung tief einziehen kann. Raz el-hanout mit Öl und Zitronensaft mischen, Fleisch bepinseln, salzen und Haut wieder in Form bringen. Haut ebenfalls einpinseln und die Schenkel mind. 4 Stunden marinieren lassen. Schenkel im DO in Öl anbraten und herausnehmen. Zwiebeln und Knobi anschwitzen, Paprika hinzufügen und ebenfalls anschwitzen. Nun etwas Brühe angießen und Schenkel wieder dazugeben und fertig garen, dabei von Zeit zu Zeit Brühe nachgießen. Do vom Feuer nehmen, die Hähnchen wieder rausnehmen und die Brühe im DO auf 250ml ergänzen, bzw. reduzieren. Couscous einstreuen und quellen lassen. Butter, Ras el-Hanout, Tomaten und Kräuter mit einer Gabel untermischen und dabei das Couscous lockern. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und servieren.

Marokkanisches Hähnchen mit Salzzitronen



Hacke Knoblauch, Zwiebeln und Chilischote fein. Presse eine Zitrone aus. Gib Knoblauch, Zwiebel, Chili, Zitronensaft, Safran und das Olivenöl in einen Mörser oder Mixer und stelle daraus die Marinade her. Tupfe die Hühnerschenkel trocken und verteile die Marinade rundherum. Dann kommen die Schenkel mit Folie abgedeckt für 2 Stunden in den Kühlschrank.

Für die Marinade

- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Chili
- 1 Zwiebel(n) einige
- Fäden Safran
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Schluck Olivenöl

Für das Hähnchen:

- 4 Hühnerschenkel
- 2 EL Olivenöl
- 1 Hand voll Grüne Bohnen
- 150 g Grüne Oliven (entsteint)
- 2 Salzzitronen
- 200 g festkochende Kartoffeln
- 3-4 Tomaten
- 2 Blatt Salbei
- 3-4 Zweige Thymian
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Heize den Backofen auf 180 Grad vor. Erhitze das Olivenöl in einem gusseisernen Bräter und brate die Hühnerschenkel auf der Hautseite braun an. Brate dann die Bohnen mit an und fülle zum Schluss die abgetropfte Marinade, die Salzzitronen, Tomaten, gewürfelte Kartoffeln (mit Haut), die Oliven, Salbei und Thymian in den Bräter. Bei 180 Grad geht es mit aufgesetztem Deckel für 60 Minuten in den Backofen. Du kannst einmal zwischendurch gut umrühren. Am Ende der Garzeit kommt der Deckel weg und die Hähnchenschenkel werden mittels Grillfunktion noch einmal knusprig angebräunt.

Grillhähnchen mit mediterranem Kartoffelstampf



Zubereitung

Das Hähnchenkeulen unter fließendem kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier abtrocknen.

Den Knoblauch und den Rosmarin sehr fein hacken. Die Butter für die Glasur in einem kleinen Topf schmelzen und den Knoblauch darin kurz andünsten, ohne dass er Farbe nimmt. Zucker, Zitronensaft, Weißwein und Rosmarin dazugeben und ca. 15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Die Hähnchenteile gründlich mit der Glasur einpinseln und bei 200 Grad 35-40 Minuten im geschlossenen Topf backen. Anschließend aus dem Topf nehmen und für 7-8 Minuten unter den Grill stellen, damit die Haut schön braun und knusprig wird.

Derweil kann man bequem den mediterranen Kartoffelstampf zubereiten

Die Kartoffeln schälen, grob zerteilen und in Salzwasser in 20-25 Minuten weich kochen. Die Zwiebel schälen und würfeln. Die Butter in der Pfanne zerlassen und die Zwiebeln darin goldgelb anbraten. Den Knoblauchzehen schälen und sehr fein hacken. Zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und kurz mitrösten. Den Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen, salzen und pfeffern.

Die Kartoffeln abgießen, kurz abdampfen lassen und grob zerstampfen – es sollten noch Stücke darin sein. Mit einer Prise Kümmel würzen.

Die Gemüsebrühe und das Olivenöl über die gestampften Kartoffeln gießen und gut vermischen. Dann die Zwiebelmasse zugeben, unterheben und durchziehen lassen bis das Hähnchen fertig ist, dabei warm halten. Mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Grillhähnchen mit dem Kartoffelstampf anrichten. Dazu einen gemischten Salat reichen.

Zutaten

Für das Grillhähnchen

2 Hähnchenkeulen mit Rückenstück
10 g Butter
1 Knoblauchzehe
25 g brauner Zucker
60 ml Zitronensaft
2 EL trockener Weißwein
1 TL Rosmarin

Für den Kartoffelstampf

500 g mehlig bis fest kochende Kartoffeln
etwas Kümmel
30 g Butter
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 TL Zucker
75 ml Gemüsebrühe
75 ml Olivenöl
1-2 EL Zitronensaft

Portionen: 2

Zubereitungszeit: 75 Minuten

Paprikahuhn



4 Stk. Cockerel
4 Stk. Zwiebeln
etwas Öl (zum Anbraten) 200 g
Speckwürfel
4 EL Paprika edelsüß etwas Mehl
(zum Eindicken) 500 ml
Hühnerbrühe
2 Bech. Sauerrahm etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Butter

- 1 Die Hühner werden zerteilt, gesalzen, in Mehl getaucht und schnell in Fett angebraten.
- 2 Ein Stück zerlassene Butter wird über das Huhn gegossen. Danach Hühnerteile aus dem Dutch Oven entfernen und beiseite stellen.
- 3 Die feingeschnittene Zwiebel und die Speckwürfel lässt man im Fett anlaufen. Dann gibt man den Paprika dazu, staubt, gießt mit Suppe auf und verbessert den Saft mit Rahm.
- 4 Sollte das Ganze noch zu „dünn“ sein, Sauerrahm mit Mehl glatt rühren, in die Sauce gießen und einmal aufkochen lassen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6 Hühnerteile wieder in den Dutch Oven geben und in der fertigen Soße weichdünsten. Gutes Gelingen!

Leckeres Pulled Chicken aus dem Dutch Oven ohne viel Schnickschnack

Die Zwiebel schälen und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Hähnchenbrüste im Dutch Oven von beiden Seiten gut anrösten. Kurz aus dem Dutch nehmen und die Zwiebeln ebenfalls von beiden Seiten anrösten.

Jetzt die Zwiebeln mit dem Fond und der BBQ-Soße ablöschen und einmal aufkochen. Den Rub hinzugeben und die Hähnchenbrüste wieder in den Dutch Oven zurücklegen. Den Deckel schließen und auch mit Kohlen bedecken, damit eine ordentliche Hitze im Dutch Oven entsteht. Nach 30 - 45 Minuten mal nachschauen, ob die Flüssigkeit nicht ganz verkocht ist. Wenn nötig, nochmal 100 - 150 ml Fond oder Wasser angießen.

Nach ca. 1,5 Stunden ist es fertig und kann in der Soße direkt zerrupft werden. Mit den Baguettebrötchen servieren.

Ich habe meinen kleinen FT3 benutzt, der auch gut für vier Portionen gereicht hat. Kohlen habe ich ganz normale Holzkohle und ein paar Kokoskohlen verwendet. Die Kohlen habe ich nach Gefühl verteilt und nicht abgezählt, wie viele ich wohingepackt habe.



Zutaten für 4 Portionen:

4	Hähnchenbrüste
250 ml	Geflügelfond, evtl. mehr
250 ml	BBQ-Sauce nach Wahl
1	Gemüsezwiebel(n)
3 EL	BBQ-Rub nach Wahl
4	Baguettebrötchen

Pulled Chicken aus dem Dutch Oven



500 g Hühnerbrustfilets
 100 g Frühstücksspeck
 2 Einh. Paprika
 2 Einh. Zwiebeln
 2 Einh. Möhren
 8 Einh. Kirschtomaten
 1 Do. gehackte Tomaten
 2 EL BBQ Sauce
 100 ml Rotwein
 4 EL BBQ Rub
 2 EL Rohrzucker (für BBQ Rub)
 1/2 TL Rauchsatz (für BBQ Rub)
 1 TL Rauchpaprika Pulver (für BBQ Rub)
 1/2 TL Chipotle (für BBQ Rub)
 1 TL Paprika edelsüß (für BBQ Rub)
 1 TL Kreuzkümmel (für BBQ Rub)
 1 TL Pfeffer gemahlen (für BBQ Rub)
 1/4 TL Cayenne Pfeffer (für BBQ Rub)
 1 TL Kräuter (für BBQ Rub)
 1/2 TL granulierte Zwiebel (für BBQ Rub)
 1/2 TL granulierter Knoblauch (für BBQ Rub)
 1 EL Senf
 1 EL Tomatenmark

- 1 Rub (wenn selbst gemacht) zusammen rühren - ansonsten weiter auf Schritt 2.... :-)
- 2 Hähnchen einfach mit Rub einreiben und in TK Beutel packen.
- 3 Das ganze Gemüse in handliche Stückchen verarbeiten.
- 4 Frühstücksspeck in kleine Stücke schneiden.
- 5 Dutch Oven einbuttern und den Boden mit Bacon auskleiden.
- 6 Gemüse auf den Bacon. Meine Reihenfolge: Zwiebeln, Paprika, Möhren, Tomaten...
- 7 Rotwein mit Rest vom Rub, Senf, Tomatenmark, BBQ-Sauce glatt rühren. (wenn vorhanden noch ein Spritzer Worcestersauce).
- 8 Langsam schon mal die Briketts anheizen für "klassische -3 +3 Belegung (Bei meinem 9 ft DO 6 unten drunter, 12 oben drauf).
- 9 Kurz bevor die Kohlen bereit sind, die Hähnchenbrüste auf das Gemüse legen. Nun noch die gehackten Tomaten drüber und die Rotwein-BBQ Sauce on top.
- 10 Deckel drauf, Kohlen drauf und warten.... ca 2 bis 2 1/2 Stunden.
- 11 Nach den 2 1/2 Stunden nehme ich immer alles aus dem DO und zupfe alles in einem handelsüblichen Topf auseinander.

Reispfanne mit Hühnchen



500 g Hühnerfleisch
3 EL Öl (Marinade)
etwas Paprika (Marinade)
etwas Salz (Marinade)
etwas Pfeffer (Marinade)
500 g Blumenkohl
200 g Bohnen (grüne)
1 Stk. Süßkartoffel
2 Stk. Pfefferschoten etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Curry
etwas Öl (zum Anbraten)
2 Stk. Zwiebeln (gehackt) 300 g Reis
400 ml Wasser (oder Brühe)

- 1 Das Hühnchenfleisch in der Marinade Würzen.
- 2 Dann etwas Öl in der Pfanne erhitzen und das Hühnchenfleisch anbraten.
- 3 Dann die Zwiebeln anschwitzen.
- 4 Die Pfefferschote in Ringe schneiden; den Blumenkohl in seine Röschen zerlegen.
- 5 Dann das Gemüse in die Pfanne geben und bei kleiner Hitze erwärmen.
- 6 Den Reis ebenfalls in die Pfanne geben und leicht anrösten. Ca. 5 Minuten.
- 7 Dann die Brühe oder das Wasser zugeben und alles ca. 20 Minuten ziehen lassen. Die Gewürze zugeben und unterheben.
- 8 Überwachen, ob die Flüssigkeit reicht.
- 9 Tipp: Man kann den Reis auch vorkochen. Man nimmt dann weniger Flüssigkeit.
- 10 Ein wunderbares Gericht auch beim Campen. Man kann das Fleisch auch weglassen oder auch anderes Fleisch nehmen, je nach Belieben.

Spaghetti mit Hähnchenfleisch

portugiesisches One-Pot Rezept

Die Hähnchenschenkel mit Knoblauch, Salz und Pfeffer marinieren.

In einem Topf die kleingeschnittene Zwiebel in heißem Olivenöl andünsten, daraufhin die Hähnchenschenkel zugeben und scharf anbraten. Danach Weißwein, passierte Tomaten, Hühnerbrühpulver und Lorbeerblätter zufügen und ca. 10 Min. köcheln lassen. Nun das Wasser zusammen mit den Spaghetti hineingeben und diese al dente kochen.

Mit Petersilie bestreut servieren.



Zutaten für 2 Portionen:

500 g	Hähnchenschenkel
2	Knoblauchzehe(n), kleingeschnitten
etwas	Salz und Pfeffer
1	Zwiebel(n), kleingeschnitten
30 ml	Olivenöl
500 ml	Wasser
100 ml	Weißwein
100 ml	Tomaten, passierte
2 EL	Hühnerbrühe, instant
2	Lorbeerblätter
250 g	Spaghetti
etwas	Petersilie, gehackte

Thailändisches grünes Hühnchen-Curry



2 EL Erdnuss- oder Maiskeimöl
500 g Hähnchenbrustfilet, gewürfelt
2 Kaffir-Limettenblätter, grob zerpflückt
1 Zitronengrassängel, fein gehackt
250 ml Kokosmilch aus der Dose
2 Babyauberginen, halbiert
3 EL thailändische Fischeauce
frische Thai-Basilikum- und Kaffir-Limettenblätter in dünnen Streifen, zum Garnieren
Grüne Curry-Paste
16 frische grüne Chillies
2 Schalotten, in Ringen
4 Kaffir-Limettenblätter
1 Zitronengrassängel, gehackt
2 Knoblauchzehen, gehackt
3 1 TL Kreuzkümmelsamen
1 TL Koriandersamen
1 EL frisch geriebene Ingwerwurzel oder Galgant
1 TL abgeriebene Limettenschale
5 schwarze Pfefferkörner
1 EL Zucker
Salz

Zunächst die Curry-Paste zubereiten. Hierzu nach Belieben die Chillies entkernen und grob hacken. Bis auf das Öl alle Zutaten für die Paste in einen Mörser geben und zerstoßen oder in der Küchenmaschine zerkleinern. Nach und nach das Öl zufügen.

Die restlichen 2 Esslöffel Öl DO erhitzen. 2 Esslöffel der Currypaste zugeben und kräftig pfannenrühren, bis sich alle Aromen entfaltet haben.

Fleisch, Limettenblätter und Zitronengras zufügen und 3-4 Minuten pfannenrühren, bis das Fleisch Farbe angenommen hat. Kokosmilch und Aubergine zugeben und 8-10 Minuten sanft köcheln lassen, bis alles gar ist.

Die Fischeauce eingießen und das Curry sofort mit Thai-Basilikum- und Limettenblättern garniert servieren.



Bierhuhn mit Knoblauch vom Gasgrill

Für das Huhn

- 1 Stück Brathähnchen
- 2 TL Paprikapulver
- 1 TL Thymian
- 1 TL Rosmarin
- 1 TL Meersalz
- 1 TL Zwiebelpulver
- 1 TL Knoblauchpulver
- 0,5 TL Schwarzer Pfeffer
- 0,5 TL Zitronengraspulver
- 1 Stück Zwiebel klein
- 50 g Knoblauchbutter

für den Hähnchenhalter

- 200 ml Bier Schwarzbier ist optimal
- 1 TL Thymian
- 1 Zitrone
- 1 Stück Knoblauchzehe klein geschnitten
- 1 Stück Zwiebel klein

Beilagen

- 2 Paprika rot und gelb
- 10 Kartoffeln klein
- 1 Baguette

1. Das Huhn gründlich abspülen und ggfs. die Innereien entfernen.
2. Wenn Ihr Euren eigenen Rub herstellen wollt, mischt alle Gewürze für das Huhn (außer Zwiebel und Butter) in einen Mörser und zerkleinert diese.
3. Nun das Huhn rundum mit dem Rub einreiben, überschüssiger Rub kann direkt in das Huhn gegeben werden. Die Gewürze haften besser am Huhn, wenn man es vorher mit ein wenig Öl einreibt.
4. Anschließend das Hähnchen über die Öffnung des Halters stülpen.
5. Die Zwiebel schälen und auf einer Seite sternförmig einschneiden. Sie wird dann in den Schlund des Huhnes gesteckt. Auf diese Weise kann der entstehende Bierdampf nicht sofort entweichen und aromatisiert das Huhn von innen intensiver. Mit einem Zahnstocher die Öffnung verschließen.
6. Die zweite Zwiebel in grobe Stücke schneiden und zusammen mit der klein geschnittenen Knoblauchzehe, der Zitrone...
7. ...dem Bier und dem Thymian in das Gefäß des Geflügelhalters geben. Nun noch die Beilagen in den Rand des Hähnchenhalters legen.
8. Wird ein Kugelgrill verwendet, Briketts zum Glühen bringen und diese im Halbkreis auf dem Kohlerost verteilen. Das Huhn in den Teil stellen, in dem keine Kohlen direkt unter dem Halter liegen (indirekter Bereich). Den Deckel aufsetzen und die Temperatur mit Hilfe der Luftzufuhr im Deckel und dem unteren Luftventil auf 180°C einstellen.
9. Wenn ein Gasgrill zum Einsatz kommt, diesen auf 180°C vorheizen und das Huhn im indirekten Bereich platzieren.
10. Nach etwa der Hälfte der Zeit (45 Minuten) wird das Hähnchen mit der Knoblauchbutter eingepinselt.
11. Bei der Gelegenheit kann man auch die an der Seite liegenden Beilagen mit einer Gewürzmischung verfeinern. In der letzten halben Stunde kann es sinnvoll sein, die Temperatur im Innenraum des Grills auf 200-220°C zu erhöhen. Auf diese Weise wird die Haut des Bierhuhns knuspriger.
12. Nach 1,5 Stunden sollte das Fleisch durchgegart und saftig sein. Die Dauer hängt von der Größe des Huhns ab. Mit Hilfe eines Kerntemperaturthermometers kann man leicht überprüfen, ob das Bierhuhn fertig ist. An der dicksten Stelle muss es mindestens 80°C anzeigen.
13. Zu dem Bierhendl mit den Beilagen passt ein Baguette und natürlich ein kühles Bier perfekt.

Brathähnchen mit Apfel und Curry



1. Die Zutaten für die Gewürzpaste in einer Schüssel verrühren, bis alles gut miteinander verbunden ist.

2. Das Hähnchen unter kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Von außen gleichmäßig mit der Gewürzpaste einreiben. Das marinierte Hühnchen in eine Schüssel legen, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens zwei, höchstens jedoch zwölf Stunden kühl stellen.

3. Den Apfelsaft in den Marinadenbecher (in der Mitte des Geflügelhalters) einfüllen. Das Hähnchen mit der Körperöffnung nach unten auf die Halterung schieben. Die Kappe in die Halsöffnung des Hähnchens einsetzen. Die Hähnchenflügel hinter dem Hals übereinander schlagen.

1 Hähnchen (1 bis 1,5kg)

1/2 Tasse Apfelsaft

Für die Gewürzpaste:

2 TL Pflanzenöl

1 TL brauner Zucker

1/2 TL Chilipulver

1/2 TL Currypulver

1/2 TL Knoblauchpulver

1/2 TL Senfpulver

1/2 TL Salz

1/2 TL gemahlener schwarzer Pfeffer

4. Das vorbereitete Hähnchen über direkter mittlerer Hitze 45 bis 50 Minuten grillen, bis der Fleischsaft klar austritt und die Temperatur im dicksten Bereich des Schenkels etwa 82°C beträgt. Den Bräter mit dem Hähnchen auf eine hitzefeste Arbeitsfläche stellen. 5 bis 10 Minuten ruhen lassen. Die Kappe mit Grillhandschuhen, Topflappen oder einer Grillzange entfernen und das Hähnchen vorsichtig von der Halterung herunternehmen. Das Hähnchen portionieren und heiß servieren.

Bunte Grillspieße mit Tzatziki



Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Die Paprikaschoten halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Tomaten waschen. Die Zwiebeln schälen und achteln. Alles in eine Schüssel geben.

Das Olivenöl mit Zitronensaft und Kräutern verrühren und mit dem Fleisch und dem Gemüse in der Schüssel vermengen. Ca. 30 Minuten durchziehen lassen.

Für den Tsatsiki die Gurke gründlich waschen, längs halbieren, entkernen und in eine Schüssel raspeln. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Crème légère und Joghurt unterrühren, salzen und pfeffern.

Fleisch, Paprika, Tomaten und Zwiebeln aus der Marinade nehmen und immer abwechselnd, auch mit dem Speck, auf Spieße stecken. Salzen und pfeffern und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im heißen Backofen 10 Minuten grillen (wenn möglich nur Oberhitze). Dabei mindestens dreimal wenden.

Mit dem Tsatsiki servieren.

- 200 g** Hähnchenbrustfilet(s),
wahlweise Schweinefilet
- 3** Paprikaschote(n)
- 2** Zwiebel(n), rote
- 200 g** Kirschtomate(n)
- 1 EL** Olivenöl
- 2 EL** Zitronensaft
- 1 EL** Kräuter, italienische (TK),
wahlweise frische Kräuter
- 1** Salatgurke(n)
- 2** Knoblauchzehe(n)
- 50 g** Creme légère
- 150 g** Joghurt, fettarmer
- Salz und Pfeffer
- 8 Scheibe/n** Frühstücksspeck, magerer,
dünne Scheiben

Buttermilch Chicken Wings



1kg Chicken Wings (Hähnchenflügel)

Gewürzmischung Eurer Wahl

Rapsöl

2 Esslöffel Ahornsirup

500 ml Buttermilch

Als erstes mischt Ihr die Buttermilch mit der Gewürzmischung und dem Ahornsirup. Dann legt Ihr die Chicken Wings in dieser Mischung für ca. 6-12 Stunden ein. Dafür stellt Ihr sie in einer Schüssel mit Deckel, oder in einem geschlossenen Gefrierbeutel in den Kühlschrank.

Nach der Marinierzeit nehmt Ihr die Wings aus der Marinade und tupft sie etwas ab.

Dann mischt Ihr das Rapsöl mit etwas von der Gewürzmischung und bestreicht die Wings damit.

Jetzt gart Ihr die Wings auf dem Grill bei indirekter Hitze für ca. 30- 40 Minuten. Dann knuspert Ihr sie nochmal bei direkter Hitze auf und bestreicht es kurz vor Schluss mit dem Ahornsirup. Für die Zubereitung im Backofen gart Ihr die Buttermilch Chicken Wings bei 180 Grad Ober- und Unterhitze für ca. 60 Minuten. 15 Minuten vor Schluss bestreicht Ihr sie auch noch mit dem Ahornsirup.

Caipirinha Hühnchen mit gegrilltem Avocado-Kartoffelsalat



Für die Hühnchen:

4 Poulardenbrüste à ca. 250 g mit Haut und Knochen

2 EL Rohrzucker

1 TL grobes Salz

Abrieb und Saft von 2 Bio Limetten

Chili aus der Mühle

Für den Salat:

600 g vorgegarte Kartoffeln

100 ml Gemüsefond

3 EL Olivenöl

2 Avocados

2 rote Zwiebeln

1/2 Bund Blattpetersilie

Saft von 1 Bio Zitrone

Salz aus der Mühle

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

einige Blättchen Oregano

Pflanzenöl zum Einfetten des Grillrostes

1. Poulardenbrüste waschen und trocken tupfen. Abrieb- Saft der Limetten, Zucker, Salz miteinander verrühren, bis diese vollständig aufgelöst sind. Mit Chili würzen und die Poulardenbrüste damit einreiben. Anschließend bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten marinieren. (Am besten abgedeckt über Nacht im Kühlschrank.)

2. Kartoffeln pellen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Avocados halbieren, Kern entfernen und mit der Hälfte des Zitronensafts einstreichen. Mit Salz würzen. Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Petersilie abzupfen und in feine Streifen schneiden.

AM GRILL:

1. Den Grill (mit Deckel ca. 200°C) mittlere- hohe, direkte/ indirekte Hitze vorbereiten.
2. Den Grillrost mit Öl einfetten und die Poulardenbrüste bei direkter Hitze, geschlossenem Deckel von beiden Seiten 3-4 Minuten grillen, bis sich ein Muster abzeichnet. Den Rost erneut fetten und die Avocadohälften mit der Schnittseite bei direkter Hitze, geschlossen 2-3 Minuten grillen. Anschließend vom Grill nehmen, leicht auskühlen lassen, Schale entfernen und in Stücke schneiden.
3. Die Poulardenbrüste nun bei indirekter Hitze, geschlossen ca. 5 Minuten weiter grillen. Im Anschluss ohne Hitze weitere 3-4 Minuten ruhen lassen. (Optimale Kerntemperatur ca. 72- 74°C)
4. Die Auflaufform oder GBS Pfanne bei direkter Hitze, geschlossen vorheizen. Öl hineingeben und die Zwiebel 2-3 Minuten glasig angrillen. Kartoffeln zugeben, kurz mitgrillen und restlichem Zitronensaft sowie Gemüsefond aufgießen. 2-3 Minuten geschlossen erhitzen. Anschließend vom Grill nehmen, mit Salz Pfeffer würzen und Avocado sowie Blattpetersilie zugeben.
5. Caipirinha Hühnchen mittig halbieren, mit Salat servieren und frischem Oregano garnieren.

Chicken Drumsticks



12-14 Stück Hähnchenschenkel

1,5 EL Meersalz

1 TL Paprika, edelsüß

1 TL Knoblauch

1 TL geschroteter schwarzer Pfeffer

1 EL brauner Zucker

einige Fire Spice Apfelholz Chips
(vor dem Räuchern, mindestens
½ Std. in Wasser einweichen)

200 ml Weber Champion Soße

1. Alle Zutaten der Gewürzmischung verrühren. Die Hähnchenschenkel mit einer Messerspitze 5 bis 6 mal einschneiden und anschließend die Hähnchenschenkel mit der Gewürzmischung einreiben. Die Hähnchenschenkel, abgedeckt, bei Zimmertemperatur 1 Stunde in der Gewürzmischung ziehen lassen. 2. Den Smokey Mountain Cooker 57 cm für die Minion-Methode vorbereiten: Bauen sie einen geschlossenen Kohlering mittig auf dem Kohlenrost auf, bestehend aus ca. 55 Briquettes (reicht für ca. 4 bis 5 Stunden Smoken) dabei die Mitte freilassen. Geben sie nun 20 durchgeglühte Briquettes in die Mitte, warten Sie 10 Minuten und bauen Sie anschließend den Smokey Mountain Cooker zusammen. 3. Sobald eine Temperatur von 110°C-130°C erreicht ist, die Hähnchenschenkel auf den Grill legen und ein Handvoll Fire Spice Apfelholz Chips auf die Briquettes geben, wiederholen Sie den Vorgang nach einer ½ Stunde. 4. Hähnchenschenkel im Rauch ca. 2 Stunden bei maximal 120°C garen. Zwischenzeitlich mit der Champion Soße einpinseln. Grillakademie Tip: Falls Sie keinen Smokey Mountain Cooker zur Verfügung haben, können Sie dieses Rezept auch auf dem Master-Touch GBS zubereiten. Beachten Sie, dass Sie hierfür nur 25 durchgeglühte Briquettes benötigen und die indirekte Grillmethode anwenden sollten.

Chicken Satay-Spieße



Den feingehackten Ingwer und Knoblauch und alle restlichen Zutaten für die Marinade in eine Rührschüssel geben. Das Hühnerbrustfilet und die Paprikaschote in kleine Stücke schneiden. Das Fleisch zartklopfen und in der Marinade ca. 1 Stunde ziehen lassen. Anschließend das Fleisch abwechselnd mit den Paprikastücken auf Spieße stecken.

Bei großzügiger Hitze die Spieße beidseitig braten. Das ist auch am Grill möglich.

Dazu empfehle ich Salat und Reis.

500 g Hühnerbrustfilet(s)

1 Paprikaschote(n), rot

Für die Marinade:

2 cm Ingwer

2 Knoblauchzehe(n)

1 TL Chilipulver

1 TL Kurkumapulver

1 TL Kreuzkümmelpulver

1 TL Korianderpulver

1 TL Salz

1 TL Sesamöl

1 TL Erdnussöl

6 EL Sojasauce

1 TL Honig

2 TL Sesam

Chicken Wings mit BBQ Sauce



Vorbereitung Chicken Wings:

- 01 Hähnchenflügel leicht einölen und mit der Würzmischung bestreuen.

Vorbereitung Würzmischung:

- 01 Alle Zutaten in einen Mörser geben und miteinander verrühren.

Vorbereitung Grill:

- 01 Eine Zwei-Zonen-Glut für starke Hitze vorbereiten (50/50 Methode). Im indirekten Bereich eine Tropfschale wegen des Honigs unterstellen.

Zubereitung Chicken Wings:

- 01 Hähnchenflügel von beiden Seiten goldbraun grillen, dann in den indirekten Bereich legen und weiter garen. 2 Minuten vor Ende der Garzeit mit Honig bestreichen und gegebenenfalls nochmals über die Glut legen.

Zubereitung BBQ Sauce:

- 01 Zwiebel, Knoblauch und Chili ohne Samenzellen in feine Scheiben schneiden. Olivenöl in den Topf geben und alles langsam anschwitzen. Jetzt alle Zutaten hinzugeben und ca. 10 Minuten unter Rühren kochen lassen. Die Sauce kann ca. 10 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

16 Hähnchenflügel
50 ml Olivenöl
20 g Honig

FÜR DIE WÜRZMISCHUNG:

10 g Paprikapulver
10 g Piment d'Espelette
10 g Grobes Meersalz
10 g Getrockneter Salbei
5 g Zwiebelgranulat
1 Msp. gemahlener Kreuzkümmel
5 g Schwarzer Pfeffer
1 Msp. Selleriesamen

FÜR DIE BBQ SAUCE:

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Chilischote
20 ml Olivenöl
200 ml Apfelsaft
130 g Ketchup
15 ml Apfelessig
10 ml Dunkle Sojasauce
5 g Meerrettich
5 ml Worcestersauce
10 g Zuckerrübensirup
5 g Honig
Salz
Pfeffer

Coca Cola Hähnchenbrust



- 8 Hähnchenfilets
- 700 ml Cola
- 2 Zwiebeln, in feine Würfel geschnitten
- 4 Knoblauchzehen, in feine Würfel geschnitten
- 24 Scheiben [Bacon](#)
- BBQ Rub Eurer Wahl
- BBQ Sauce Eurer Wahl

Als erstes wascht Ihr die Hähnchenfilets ab und tupft sie mit Küchenpapier trocken. Dann stellt Ihr aus der Cola, den Zwiebelwürfeln und dem Knoblauch die Marinade her und legt die Hähnchenfilets für 12-24 Stunden darin ein.

Holt danach die Filets aus der Marinade, tupft sie ab und bestreut sie dann mit einem Rub nach Eurer Wahl . Wickelt jetzt noch 3 Bacon Scheiben um jedes der Filets und sie können dann auch schon auf den Grill.

Zuerst für ca 20 Minuten bei 200 Grad indirekter Hitze. Dann glasiert Ihr die Hähnchen und lasst sie nochmal für 10 Minuten bei indirekter Hitze garen. Danach erhöht ihr die Temperatur des Grills nochmal für 5 Minuten auf ca. 230 Grad, damit die Filets noch etwas Farbe bekommen und der Zucker in der Barbecue Sauce etwas karamellisieren kann.

Curry-Huhnspieße



18 Stk. Hühnerfleisch (würfelig
geschnitten)
1 Schuss Olivenöl
1 TL Curry
1 TL Salz
1 Knoblauchzehe
4 Scheibe(n) Zucchini (gelb)
1 Apfel
3 Paprika (rot, klein)

1. Für die **Curry-Huhnspieße** aus Olivenöl, Curry, Salz und einer zerdrückten Knoblauchzehe die Marinade anrühren.
2. Darin die würfeligen Hühnerstücke wälzen. Für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
3. Die Spieße abwechselnd mit geviertelten Zuccinischeiben, Fleisch und Apfel bestücken. Zum Schluss wird auf jeden Spieß ein kleiner Paprika gespießt.
4. Die fertigen **Curry-Huhnspieße** auf dem Griller am besten in einer Grilltasse grillen. Die übriggebliebenen Apfelstücke mit dazu auf die Grilltasse legen.

Tipp:

Die perfekte Ergänzung zu den **Curry-Huhnspießen** ist ein eiskaltes Stiegl Pale Ale.

Gefüllte Hähnchenbrust auf Aprikosen-Rosmarin-Sauce



Die Schalotten fein hacken, in etwas Öl andünsten, die gehackten Aprikosen dazugeben und einige Minuten mitdünsten. Mit der Hühnerbrühe ablöschen und weitere 15 Minuten köcheln lassen. Ab und zu umrühren.

Für die Füllung die Datteln längs aufschneiden und jeweils einen halben Walnusskern hineinstecken. Die Bündnerfleisch- oder Schinkenscheiben längs halbieren, je einen Streifen um jeweils eine Dattel wickeln. Die Datteln von jeder Seite anbraten, bis Röstaromen entstehen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

In die Hähnchenbrüste vorsichtig eine Tasche schneiden, jeweils 3 Datteln hintereinander hineinschieben und mit einem Zahnstocher befestigen. Das Fleisch salzen und pfeffern. In etwas Öl von beiden Seiten kurz anbraten, und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad in ca. 15 Minuten fertig garen.

Die Sauce mit dem Mixstab pürieren, die Gewürze dazugeben und scharf-pikant abschmecken. Reichlich fein gehackten Rosmarin untermischen.

Einen Saucenspiegel auf einem Teller anrichten, die in Scheiben geschnittenen Filets darauf geben, mit den restlichen, grob gehackten Walnüssen und noch etwas fein gehacktem Rosmarin bestreuen und servieren.

100 g Aprikose(n), getrocknet

2 Schalotte(n)

Olivenöl

300 ml Hühnerbrühe

2 Zweig/e Rosmarin

2 TL Granatapfelsirup

Pfeffer, schwarz

2 Msp. Cayennepfeffer

3 Msp. Kurkuma

6 Dattel(n), getrocknet

10 Walnüsse

3 Scheibe/n Bündnerfleisch, ersatzweise luftgetrockneter Schinken

2 Hähnchenbrustfilet(s)

Salz und Pfeffer, frisch

Gefüllte Hühnerbrust vom Grill



- 4** Hühnerbrüste, à 180 g
- 20 Scheibe/n** Bacon, dünn geschnitten
- 50 g** Mozzarella
- 50 g** Tomate(n), getrocknet in Öl
- 2 Zweig/e** Basilikum
- 10 g** Pfeffer, grün
- 10 g** Pfeffer, rot
- Meersalz, grob

Den Mozzarella und die getrockneten Tomaten klein würfeln, den Basilikum hacken und alles miteinander vermengen.

Den Pfeffer zusammen mit dem Meersalz im Mörser mahlen.

Die Hühnerbrüste waschen und trockentupfen. Vorsichtig eine Tasche in das Fleisch schneiden, die Tomaten-Mozzarella-Masse einfüllen und mit Zahnstochern, Rouladennadeln oder Schnur verschließen.

Den gemahlenen Pfeffer auf einer glatten Fläche verteilen und die Brüste darin panieren, danach mit je 5 Baconstreifen umwickeln.

Das Fleisch bei geschlossenem Deckel und ca. 150° C etwa 30 Minuten indirekt grillen. Zum Abschluss die Hühnerbrüste direkt über die Glut legen und von beiden Seiten den Bacon kross grillen.

Gegrilltes Hähnchen mit Tomatensalsa



1 ganzes Hähnchen
3 Tymianzweige
4 Knoblauchzehen
1 Chilischote
1/2 dunkles Bier
etwas Salz und Pfeffer
Tomaten Salsa
10 Tomaten
1 Handvoll frischen Basilikum
250 g Fetakäse

1. Den Knoblauch, die Chili und den Thymian hacken und das Bier dazugeben.
2. Das Hähnchen außen und innen mit Salz und Pfeffer würzen.
3. In den Gourmet BBQ System (GBS) Geflügelhalter die Bier-Gewürzmischung füllen und das Hähnchen darauf positionieren.
4. Die Tomaten in Stücke schneiden und den Basilikum zerhacken. Die Tomaten und den Basilikum mit dem Feta, Salz und Pfeffer vermengen.
5. Den Grill für indirekte hohe Hitze vorbereiten.
6. Den GBS Geflügelhalter mit dem Hähnchen auf dem Grill platzieren und für ca. 30 Minuten grillen.
7. Anschließend die Tomaten Salsa auf dem Geflügelhalter verteilen und weitere 15 Minuten grillen.
8. Den Geflügelhalter vom Grill nehmen und das Fleisch schneiden, Mit der Tomaten Salsa servieren.

Grillspieß Hawaii



Zutaten für 2 Portionen:

350 g Putenbrust oder
Hähnchenbrust

$\frac{1}{2}$ Ananas

1 Pck. Kochschinken

3 TL Currypulver

1 Prise(n) Paprikapulver

1 Prise(n) Salz

5 EL Öl

Die Puten- oder Hähnchenbrust sowie die Ananas in etwas größere Würfel schneiden. Abwechselnd Putenbrustwürfel, Schinken und Ananas auf Holzspieße stecken (Tipp: die Holzspieße vorher mit etwas Öl bestreichen, danach lässt sich alles mühelos abziehen!).

Currypulver, Paprika, Salz und Öl in einer kleinen Schüssel verrühren. Die Spieße in eine große Gefriertüte legen und die zubereitete Marinade dazugeben. Darauf achten, dass die Marinade gut verteilt wird und dann für ein paar Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Die Spieße schmecken am besten vom Grill, können natürlich auch in der Pfanne zubereitet werden.

Grillspieß mit Huhn und Brezenteig



Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Hühnerbrust
- 4 Brezel(n), TK
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Paprikapulver, scharf
- 2 TL Salz

Die Hühnerbrust in 2 - 3 cm große Würfel schneiden, in einer Schüssel mit Öl, Paprikapulver und Salz mischen und etwas ziehen lassen.

Die ungebackenen Tiefkühlbrezen auftauen lassen, vorsichtig entknoten und die dickere Mitte etwas dünner kneten - darauf achten, dass der Teigstrang am Stück bleibt und nicht zu dünn wird. Auf je einen langen Schaschlikspieß (gut aus Metall) jeweils einen Teigstrang wickeln - am besten mit einem Knoten beginnen und nach jeder Schlinge ein Stück Hühnerfleisch auf den Spieß stecken. Am Ende wieder den Teig so verknoten, dass er fest sitzt. Das restliche gewürzte Öl über die fertigen Spieße streichen.

Bei nicht allzu großer Hitze grillen. Wenn es zu heiß wird, ist der Teig außen schwarz, aber innen bleibt er klebrig und das Fleisch ist noch nicht durch. Also schön langsam grillen. Zu Anfang häufig und vorsichtig wenden, damit der Teig nicht am Rost kleben bleibt.

Hähnchen - Putenschnecken - Spieße



Die Schnitzel waschen, trocken tupfen und mit der flachen Seite des Fleischklopfers etwas dünner klopfen. Achtung, es sollten keine Löcher entstehen.

Die anderen Zutaten - ohne das Öl - zu einer cremigen Marinade verrühren und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Bei frischen Kräutern genügen 10 Minuten.

Die Schnitzel nun auf einer Seite mit der Marinade bestreichen, dabei ca. 1 cm Rand freilassen. Die Schnitzel vorsichtig von der schmalen Seite her fest aufrollen und die entstandene Roulade in 2 - 3 cm dicke Scheiben schneiden. Abwechselnd (bei zwei Fleischsorten ca. 2 Scheiben), sonst ca. 4 Schnecken auf einen Holz- oder Metallspieß stecken. Wer möchte, kann als Variante einen Champignon dazwischen geben.

Die fertigen Spieße mit ausreichend Öl bestreichen und ca. 8 Minuten grillen oder in der Pfanne braten. Vorsicht, das Fleisch sollte knusprig, aber nicht trocken werden.

Vor dem Servieren die Fleischschnecken leicht salzen und pfeffern. Sollte noch Marinade übrig geblieben sein, kann man diese gut zum heißen Spieß reichen.

- Putenschnitzel oder
- 4 dünne** Hähnchenschnitzel oder
gemischt
- 4 EL, gestr.** Tomatenmark
- 3 EL** Honig, flüssiger
- 1 EL** Sojasauce, dunkle oder
- 2 EL** Sojasauce, helle
- 3 Spritzer** Tabasco, roter
- 2 EL** Kräuter (Petersilie, Basilikum,
Thymian), gehackt oder
- 2 Schuss** Öl (Sonnenblumen - oder
Erdnussöl)
- einige** Champignons, frische, evtl.
- etwas** Salz und Pfeffer

Hähnchen mit Wein-Apfel-Aroma



Für die Glasur Apfelsaft, Zucker und Essig in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und auf die Hälfte einkochen lassen.

Ketchup und Orangenschale unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Haut des Hähnchens vorsichtig lösen und besonders bei Brust und Keule mit feinen Apfelscheiben unterfüttern. Achtung, die Haut nicht verletzen.

Das Hähnchen innen kräftig mit Lemonpepper und Salz würzen, außen etwas reduzierter.

Wein oder Orangensaft in die Tasse und die äußere Auffangschale des Geflügelhalters füllen, das vorbereitete Hähnchen nun aufsetzen und oben mit dem Stopfen verschließen.

Den Grill vorbereiten für indirekte Hitze (180°C). Falls ein Holzkohlegrill verwendet wird, braucht man 2/3 Anzündkamin durchgeglühte Briketts.

Das Hähnchen bei 170°C bis 180°C 60 bis 70 Minuten indirekt grillen.

Nach 50 Minuten das Hähnchen im 5 Minutentakt mit der Glasur bestreichen.

Kurz vor Ende der Grillzeit die Temperatur auf 220 Grad erhöhen und das Hähnchen knusprig braun fertig grillen (Kerntemperatur um die 80°C).

Das Hähnchen vom Grill nehmen, in der Küche zerteilen und in Aluschalen auf dem Grill bis zum Servieren warm halten.

4 Stück Hähnchen á 1300 g

Für die Glasur:

600 ml Apfelsaft

200 g Zucker

4 EL Apfelessig

8 EL Ketchup

4 Stück Orangen, abgeriebene Orangenschalen

4 EL Sojasauce

etwas Salz

etwas Pfeffer

Für das Hähnchen:

2 TL Lemonpepper

2 Stück Äpfel, in dünne Scheiben geschnitten

Hähnchenbrust mit fruchtiger Zitronen-Chili-Grillmarinade



Zutaten

- 1 kg Hähnchenbrust ohne Haut und Knochen
- 5 EL Rapsöl oder Sonnenblumenöl (kein Olivenöl)
- 1 unbehandelte Zitrone
- 3 Knoblauchzehen
- 1-2 EL Honig oder brauner Zucker
- 1 kleine rote Chilischote
- 1/2 TL Salz
- etwas schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Die Hähnchenbrüste unter fließendem Wasser abspülen, mit Küchenkrepp gut abtrocknen und jede Brust in zwei bis drei Teile zerschneiden – je nach Größe. Die Schale von der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Die Chilischote sehr fein hacken. Ich habe die Kerne drin gelassen, wer es nicht so scharf möchte macht sie raus.

Zitronensaft, Zitronenabrieb, Salz, Zucker bzw. Honig und Chili gut vermischen. Den Knoblauch schälen und hineinpresse. Ja, richtig gelesen: pressen. Hier muss man ihn nicht fein hacken. Es ist erwünscht, dass der Knoblauch gründlich zerdrückt wird und der Saft freigesetzt wird. Man muss auch nicht befürchten, dass der Geschmack durch Oxydation leidet, das verhindert zuverlässig die Zitronensäure.

Jetzt das Öl hineingeben und das ganze noch einmal gut mit dem Schneebesen durchrühren.

Die Hähnchenbrustteile in einen Gefrierbeutel geben, die Marinade darübergießen und den Beutel mit einer Klammer fest verschließen. Das Fleisch etwas durchkneten, so dass es rundum mit der Marinade überzogen wird. Das Fleisch mindestens 12 Stunden, besser noch über Nacht, im Kühlschrank marinieren lassen. Dabei hin und wieder den Beutel wenden.

Vor dem Grillen das Fleisch gut abtropfen lassen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Auf einer eingeölten Alugrillpfanne ca. 15-17 Minuten grillen, dabei alle 5 Minuten wenden. Sobald das Fleisch leicht goldbraun ist, herunternehmen und an der dicksten Stelle anschneiden, um zu prüfen ob es durchgegart ist.

Irgendwelche Grillsoßen braucht es hierfür übrigens nicht. Es ist auch ohne Soßen, nur mit etwas Baguette, richtig lecker!

Hähnchenkeule in Tequila-Marinade



4 Stück Hähnchenkeulen ca. 350 g, küchenfertig
100 ml Milch
150 ml Tequila
40 ml Zitronensaft
30 g brauner Zucker
15 g grobes Meersalz
½ TL Chiliflocken
100 g Butter, zimmerwarm
200 g Mais Tortilla Chips, Natur
20 g Paprika edelsüß

1. Für die Marinade alle Zutaten gut miteinander verrühren. Die Keulen mit einem spitzen Messer an der Innenseite ein paar mal einstechen. Die Marinade mit den Keulen in ein Zipp-Beutel geben, die Luft aus dem Beutel drücken und verschließen. Über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.
2. Für den Crunch die Chips zerkrümeln. Die Butter schaumig rühren, mit Eigelb und Paprika vermischen, ggf. mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den Grill für direkte und indirekte Hitze (180°) vorheizen.
4. Das Brett direkt auf dem Grill platzieren. Sobald das Brett anfängt zu rauchen und knistern in die indirekte Zone schieben. Die Keulen aus der Marinade (restliche entsorgen) und mit der Innenseite auf das Brett legen. Etwa 20 Minuten grillen und danach den Crunch über die Keulen verteilen. Weiter 20 bis 25 Minuten grillen bis die Keulen gar sind und der Crunch goldbraun ist.

Gegrillte Hähnchenkeulen mit Honig-Senf-Bier-Marinade



- 2 Knoblauchzehen
- 300 ml Bier
- 100 ml Ketchup
- 5 EL Olivenöl
- 5 EL Worcestershiresauce
- 2 EL Honig
- 1 EL Dijonsenf
- 12 Hähnchenkeulen
- 3 Limetten
- Salz

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben – auch das Bier!

Die Hühnerkeulen waschen und mit Küchenkrepp gut abtrocknen.

Den Knoblauch schälen und mit etwas Salz fein zerreiben. Zusammen mit den übrigen Zutaten (ausser den Hähnchenkeulen und den Limette) in einer grossen Schüssel zu einer Marinade verrühren und noch salzen.

Die Hähnchenteile in einen großen Gefrierbeutel geben, die Marinade hinein gießen und den Beutel gut verschließen. Jetzt den Beutel mehrfachen wenden, so dass alle Teile vollständig mit Marinade in Kontakt kommen. Den Beutel über Nacht im Kühlschrank liegen lassen und immer mal wenden.

Die Keulen dann aus der Marinade nehmen und etwas abtropfen lassen. Auf dem Grill unter mehrmaligen Wenden ca. 20 – 25 Minuten grillen, bis die Keulen schön dunkelbraun und durch sind.

Die Limetten in Schnitze schneiden und zusammen mit den Hähnchenteilen servieren.

Hähnchenspieße in Kokosmilch



600 g Hähnchenfilet(s)

200 ml Kokosmilch, cremige

50 ml Milch ODER:

250 ml Kokosmilch, normale

1 Ingwer, walnussgroß, gerieben

Chilischote(n), ca., fein
gewürfelt

1 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

1 Limette(n), Saft und Schale

Öl

Kokosmilch mit allen anderen Zutaten verrühren und das gewürfelte Hühnerfleisch darin marinieren, mindestens 2 Stunden, besser über Nacht.

Auf (gewässerte Holz-) Spieße ziehen, etwas abtrocknen, mit neutralem Öl bestreichen und auf dem Holzkohlegrill bei direkter Hitze 7-8 Min. pro Seite grillen.
Erst nach dem Grillen salzen.

Hähnchenspieße mit Koriander



4 Hähnchenbrustfilets
2 rote Zwiebeln
2 gelbe Paprika
Frischer Koriander
75 ml Pflanzenöl
2 Knoblauchzehen
10 g Ingwer
Salz
Pfeffer

Das Hähnchenfleisch in 3 cm große Würfel schneiden.

Die roten Zwiebeln schälen und vierteln. Die Wurzelspitze entfernen und die Viertel etwas auseinanderziehen. Die Paprika waschen und halbieren. Entkernen und in 3 cm große Würfel schneiden.

Die Hähnchenspieße vorbereiten. Hierfür zuerst ein Stück rote Zwiebel auf einen Spieß schieben, anschließend ein Stück Paprika und dann ein Stück Hähnchenfleisch. So fortfahren, bis etwa 4–5 Stücke Hähnchenfleisch auf jedem Spieß sind.

Den Koriander waschen und fein hacken. Zur Seite stellen.

Die Marinade zubereiten. Hierfür das Öl mit dem Ingwer und dem Knoblauch vermischen.

Die Hähnchenspieße in der Marinade wenden und die Marinade im Kühlschrank etwa 1 Stunde einwirken lassen.

Die Hähnchenspieße mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Grill auf ca. 220 °C bei direkter Hitze vorheizen. Für einen Holzkohlegrill benötigen Sie ungefähr einen halben Anzündkamin mit angezündeten Briketts.

Den Grillrost mit etwas Öl einölen. Die Hähnchenspieße auf den Grillrost legen und über direkter Hitze etwa 15 Minuten grillen. Etwa alle 3 Minuten wenden. Die Spieße sind fertig, wenn die Temperatur im Inneren des Hühnchens 75 °C erreicht hat.

Die fertigen Spieße mit dem gehackten Koriander bestreuen.

Hähnchenspieße mit Zitronenmarinade



Das Hähnchenbrustfilet, abwaschen, trocken tupfen und in 24 Würfel schneiden.

Die Petersilie grob hacken. Die Zitronenschale abreiben und die Zitrone auspressen.

Den Zitronensaft mit Öl, Zitronenschale, Petersilie, Salz und Pfeffer verrühren. Das Hähnchenfleisch mit der Marinade in einen Gefrierbeutel geben, diesen verschließen und mindestens 4 Stunden marinieren. Die Schalotten schälen und vierteln. Die Baconscheiben halbieren.

Je eine halbe Baconscheibe um ein Stück Fleisch wickeln und auf Spieße stecken. Ich stecke immer 3 Stücke Fleisch und 2 Stücke der Schalotten auf einen Spieß.

Die Spieße nicht zu lange grillen, sie werden sonst trocken.

Wer es gerne scharf mag, kann in die Marinade noch 1 fein gehackte Chilischote geben.

500 g Hähnchenbrustfilet(s)

4 Schalotte(n)

1 Zitrone(n), Bio

Salz

Pfeffer, weiß

4 EL Öl, (Sonnenblumenöl)

½ Bund Petersilie, glatt

12 Scheibe/n Bacon

evtl. Chilischote(n)

Hendlspieße mit Joghurt und Curry



2 Hühnerbrüste
1 Paprikaschoten (rot)
1 Paprikaschoten (gelb)
1 Zucchini
Holzspießchen
Salz
Pfeffer

Für die Joghurt-Curry-Marinade:

200 ml Joghurt
1 EL Curry
2 EL Zitronensaft

1. Für die **Hendlspieße mit Joghurt und Curry** zunächst für die Marinade das Joghurt mit Curry und Zitronensaft vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die Hühnerbrüste und die Paprikaschoten in kleine Würfel schneiden. Die Zucchini der Länge nach mit einem Sparschäler in dünne Scheiben schälen.
3. Die Zucchinistreifen wellenartig auf die Spieße stecken, dazwischen immer einen Hühnerwürfel und einen Paprikawürfel stecken.
4. Die Hendlspieße mit der Joghurt-Marinade einpinseln und am Grill von allen Seiten ca. 2 Minuten anbraten. **Hendlspieße mit Joghurt und Curry** sofort servieren.

Tipp:

Wer die **Hendlspieße mit Joghurt und Curry** lieber schärfer mag, kann in die Marinade ein wenig Chili hinzufügen.

Hähnchen mit mediterranem Brot



Die Oliven und die getrockneten Tomaten klein würfeln.
Den Brotteig nach Packungsangabe vorbereiten und die Kräuter der Provence, Oliven und Tomatenwürfel unterheben.

Das Hähnchen innen und außen kalt abspülen und trockentupfen.
Das Hähnchen mit 2 EL Rapsöl einpinseln und mit dem Beer Can Chicken Gewürz innen und außen einreiben.

Den Geflügelhalter mit Öl einpinseln und mit Backpapier auslegen.

Die Rosmarinzweige etwas platt klopfen und mit dem
Schwarzbier in den Flüssigkeitsbehälter geben.

Das Brot in dem äußeren Rand auslegen, ca.
1 cm hoch. An mehreren Stellen einschneiden und mit dem
Kräutersalz bestreuen.
Das Hähnchen auf den Flüssigkeitsbehälter setzen.

Die Paprika waschen, putzen und grob würfeln. Die Frühlingszwiebeln in Streifen schneiden.

Den Grill für indirektes Grillen bei ca. 220°C vorbereiten. Bei der Verwendung eines 57 cm Holzkohlegrills wird ein 2/3 Anzündkamin Weber Briketts benötigt.

Den Geflügelhalter in den GBS Grillrost einsetzen und ca. 15 Minuten bei 220°C garen, anschließend die Temperatur auf 180°C reduzieren und fertig garen.

Vor dem Servieren das Brot mit Paprika und Frühlingszwiebeln bestreuen.

FÜR DAS HÄHNCHEN:

1 Hähnchen, ca. 1600 g
3 EL Beer Can Chicken Gewürz 2 EL
Rapsöl
2 Rosmarinzweige
50 ml Schwarzbier (z.B. Köstritzer)

FÜR DAS BROT:

1 kg Bauernbrot Backmischung
100 g Schwarze Oliven
100 g Getrocknete Tomaten
2 EL Kräuter der Provence
2 EL Grobes Kräutersalz Backpapier
1 EL Rapsöl
½ Paprika, rot
½ Paprika, gelb
2 Frühlingszwiebeln

Hühnchen Satay mit Pandanus



1. Für das Sambal die Samen aus den Chilischoten entfernen und die Schoten in Scheiben schneiden. Mit dem Knoblauch in einem Mörser mittelfein zerstampfen. Cashewkerne zufügen und weiterstampfen, bis die Mischung fast glatt ist und nur noch wenig Struktur hat. Restliche Zutaten zufügen und ebenfalls zerstoßen, dann abdecken und bis zum Verzehr kühl aufbewahren.

2. Fleisch horizontal in dünne Scheiben und dann in etwa 2,5 cm breite Streifen schneiden. Im Öl wenden. Koriandersamen, Kreuzkümmel, Ingwer, Knoblauch, Zucker und Salz mischen.

Hühnchenstreifen mit dieser Mischung einreiben und marinieren lassen, während der Grill vorbereitet wird.
3. Auf jeden Spieß längs ein Pandanusblatt und ein Stück Huhn stecken. Die Spieße mit dem Fleisch nach unten auf den Rost legen. Den Grill mit dem Deckel schließen und die Spieße 5-7 Minuten garen lassen. Darauf achten, dass die Blätter nicht anbrennen.

1 Kg Hühnerbrustfilets ohne Haut
2 EL Olivenöl
1 TL gemahlener Koriander
½ TL gemahlener Kreuzkümmel
2,5 cm langes Stück frischer Ingwer, fein gerieben
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
1 TL extrafeiner Zucker
½ TL Salz
18 lange Pandanusblätter, je auf 21 cm halbiert
36 lange Bambus- oder Holzspieße
Für das scharfe Cashew-Sambal
2 Knoblauchzehen, grob gehackt
4 kleine frische scharfe grüne Chilischoten
50 g Cashewkerne
2 TL Zucker
5 EL helle Sojasoße
Saft einer halben Limette
2 EL Kokoscreme

Hühner Satay Spieße mit Erdnuss Dip



500 g Hühnerbrust
3 Zehe(n) Knoblauch
1/2 Stk. Ingwer
1 TL Kurkuma
1 TL Salz
1 TL Rohrzucker
2 EL Sojasauce
3 EL Öl
2 Zehe(n) Knoblauch
2 EL Erdnussöl
100 g Erdnüsse (ungesalzen)
150 ml Kokosmilch
1 Schote(n) Chili
2 TL Honig
1 EL Limettensaft

Zubereitung:

1. Für die **Hühner Satay Spieße mit Erdnuss Dip** zuerst die Hühnerbrust in 4 cm dicke Streifen schneiden. Knoblauch und Ingwer klein schneiden.
2. Knoblauch, Ingwer, Kurkuma, Rohrzucker, Öl, Sojasauce und Salz zu einer Marinade verrühren. Hühnerbrust in die Marinade legen und ca. 2 Stunden marinieren lassen.
3. Anschließend Hühnerbrust aus der Mariande nehmen und auf Spieße stecken. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Spieße rundum scharf anbraten.
4. Für den Erdnuss-Dip die Chilischote je nach Schärfewunsch entkernen. Erdnüsse mit Chili und Knoblauchzehen fein hacken. Öl, Kokosmilch, Honig und Limettensaft untermischen.
5. Alles gut miteinander vermengen und nach Belieben mit Koriander garnieren. Die **Hühner Satay Spieße mit Erdnuss Dip** anrichten und servieren.

Tipp:

Die **Hühner Satay Spieße mit Erdnuss Dip** können warm oder kalt genossen werden.

Hühnerbrust-Spieße mit Erdnuss-Kokosnuss Marinade



2 Stk. Hühnerbrüste
1 EL Erdnüsse (gehackt)
1 EL Kokosnussflocken
Holzspießchen (klein)

Für die Marinade:

2 EL Erdnussbutter
2 EL Kokosnussmilch
1 TL Sambal Oelek
1 EL Sojasauce

1. Für die **Hühnerbrust-Spieße** die Hühnerbrust der Länge nach in dünne Streifen schneiden.
2. Alle Zutaten für die Marinade miteinander vermengen und die Hühnerstreifen in die Erdnuss-Kokosnuss-Marinade einlegen. Für ca. 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Danach die Hühnerstreifen auf Spieße stecken, mit Kokosnussflocken bestreuen und im vorgeheiztem Backrohr bei 200 °C ca. 6 Minuten braten lassen.
3. Als Alternative können Sie die **Hühnerbrust-Spieße** auch am Griller zubereiten.

Tipp:

Servieren Sie zu den **Hühnerbrust-Spieße** einen asiatischen Salat, zum Beispiel einen [Linsen-Kokos-Salat](#).

Hühner-Saté-Spießchen (Satay) mit Erdnuss-Sauce



Zubereitung:

1. Für die Marinade Knoblauch sowie Ingwer fein hacken und mit den restlichen Zutaten vermischen. Fleisch in 2 cm breite und 10-15 cm lange Streifen schneiden, zart klopfen und in der Marinade ca. 3 Stunden ziehen lassen. Für die Erdnuss-Sauce die Frühlingszwiebeln in Scheiben schneiden, in heißem Öl weich dünsten und zur Seite stellen. In einem Topf Kokosmilch mit Sojasauce, Zitronengras, Erdnussbutter und Erdnüssen auf kleiner Flamme erhitzen und glatrühren. Die Chilischote entkernen, klein hacken und zufügen. Frühlingszwiebeln einrühren und mit Limettensaft und Salz abschmecken. In kleine Saucenschüsseln füllen. Fleisch aus der Marinade heben, abtropfen lassen und wellenförmig auf Holzspieße stecken. Am besten auf dem Griller (oder in einer Pfanne) beidseitig rasant braten und mit der Sauce servieren.

Tipp:

Nach demselben Rezept lassen sich übrigens auch Saté-Spießchen aus Schweinslungenbraten zubereiten.

400 g Hühnerbrustfilet
400 g Entenbrustfilet

Für die Marinade:

1 Knoblauchzehen
1 Stk. (2 cm) Ingwer
1 TL Chilipulver
1 TL Kurkumapulver
1 TL Kreuzkümmelpulver
1 TL Korianderpulver
1 TL Salz
1 TL Dunkles Sesamöl
6 EL Sojasauce
1 TL Honig

Für die Erdnuss-Sauce:

2 Stk. Frühlingszwiebel
1 EL Pflanzenöl
1 Stange(n) Gehackte
Zitronengras-Stange
125 g Erdnussbutter
1 EL Grob gehackte, gesalzene
Cocktail-Erdnüsse
250 ml Kokosmilch
2 EL Sojasauce
1 Stk. Rote Chilischote
1 EL Limettensaft
Salz

Hühnerspieße mit Zitrone



1 Stk. Zitrone (fein gerieben oder gehackt)
2 Stk. Hühnerbrustfilet (in Streifen geschnitten)
1/8 l Öl

Für die **Hühnerspieße mit Zitrone** die Spieße in Wasser einweichen, damit man nach dem Kochen das Fleisch besser runter bekommt.

1. Ca. 1/8 l Öl in eine Schüssel geben und mit fein abgeriebener Zitronenschale vermischen, evtl. ein Schuss Sojasauce dazu geben. Die in 2 cm dünne Streifen
2. geschnittenen Hühnerfilets, Ziehharmonika-artig aufspießen, und in die Marinade tauchen, mind. eine halbe Stunde im Kühlschrank stehen lassen - halten sich aber auch 2 Tage im Kühlschrank, der Geschmack wird so intensiver.
Eine Pfanne heiß werden lassen, und die Spieße darin durchbraten. Fertig!
Alternativ: Auch am Holzkohलगrill gelingen diese Hühnerspieße mit Zitrone sehr
- 3.
- 4.

Tipp: gut!

Man kann auch noch Chillipulver dazu geben, oder frischen Ingwer. Dazu passt Rahm-Gurkensalat und gebackene Erdäpfelspalten.

Empfohlene Beilagen:

Kartoffeln/Pommes
Salat

Hühnerspieße zum Grillen



750 g Hühnerbrust
10 Stk. Würstel
3 Stk. Paprika (Tricolor)
1 Stk. Zwiebel

Zubereitung:

1. Für die **Hühnerspieße** die Hühnerbruste würfelig schneiden und mit Hühnergewürz würzen. Würstel, Paprika, Zwiebel in etwa 3-4 cm große Quadrate schneiden.
2. Nun abwechselnd Fleisch, Paprika, Würstel und Zwiebel auf den Holzspieß mittig aufsetzen. Brauchen ca. 15 Minuten am Holzkohlegrill bei mittlerer Hitze.

Tipp:

Die **Hühnerspieße** können auch anderweitig beliebig gesteckt werden.

JAMAICAN JERK CHICKEN



Rezept für den Jerk Rub

6 TL Piment
6 TL getr. Thymian
4 TL Currypulver (scharf)
6 TL geräucherte Paprika
6 TL brauner Zucker
2 TL Meersalz
3 TL schwarzer Pfeffer
6 TL Cayenne Pfeffer
3 TL getrockneter Knoblauch
1 TL Muskat
1 TL Zimt
½ TL gemahlene Nelken

Jerk Marinade

6 EL Sonnenblumenöl
40g Ingwer
3 EL Ahornsirup
6 EL Sojasauce
6 EL Limettensaft
1 Zwiebel
2 Chilischoten (nach eigenem Geschmack)
4 EL Rub (siehe oben)

Das ganze pürriert ihr bis zur Unkenntlichkeit und streicht nun eure Hähnchenschenkel ordentlich

Ich habe die Schenkel für das 2. *Jucunda hardcore OT* beim Pascal von *Beef Chief BBQ* vorbereitet und habe sie dann bei ihm zunächst eine gute Stunde bei 150 Grad indirekt in den Pelletsmoker gegeben und zwischendurch zweimal eingepinselt.

Zum aufknuspern kamen sie dann noch eine gute halbe Stunde bei 180-200 Grad in den Grill Dome, wo die Haut dann richtig schön gold-gelb und knusprig wurde!

Das Aroma durch die ganzen frischen Zutaten war einfach grandios! Die Schenkel zerfielen einfach so und waren noch super saftig. Der Ingwer und die leichte Schärfe kamen richtig schön durch und ich kann echt verstehen warum sich alle danach die Finger leckten

Nussige Hühnerspieße



Foto: Norbert Tutschek

Zubereitung:

1. Für **nussige Hühnerspieße** zunächst die Zitrone auspressen und Saft mit dem Salz vermischen. Das Fleisch zuputzen und in Würfel schneiden. Für ungefähr eine Viertelstunde in den Zitronensaft legen.
2. In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. In dem Öl anbraten, herausnehmen und abtropfen lassen. Das Öl aufheben.
3. Die Zwiebeln fein pürieren. Ingwer fein reiben und hinzufügen. Knoblauch pressen und auch einrühren. Mandeln ebenfalls dazugeben. Alles mit der Crème fraîche gut verrühren und mit Garam Masala abschmecken. Das Fleisch darin einmarinieren und für mindestens 5 Stunden abgedeckt und gekühlt in der Marinade ziehen lassen.
4. Die Hühnerwürfel auf Metallspieße stecken und mit dem Öl vom Anbraten der Zwiebel bestreichen. Die Spieße ungefähr 6-8 Minuten grillen, dabei immer wieder wenden.
5. Die Nüsse in etwas Butter anrösten. Petersilie fein hacken und hinzufügen. Die fertig gegrillten Spieße darin wenden und die **nussigen Hühnerspieße** servieren.

Tipp:

Nussige Hühnerspieße mit Reis oder Grillbeilagen nach Wahl servieren.

Für die Spieße:

700 g Hühnerbrust
1 Zitrone
1 TL Salz
2 EL Pflanzenöl
1 Zwiebel
25 g Ingwer
2 Knoblauchzehen
3 EL Mandeln (gemahlen)
125 ml Crème fraîche
2 TL Garam Masala

Für die Nüsse:

etwas Butter
3 EL Nüsse (z.B. Mandeln und Haselnüsse, gehobelt)
1 Bund Petersilie

Papaya - Hähnchen - Spieße



Hähnchenbrustfilets in grobe Stücke schneiden. Knoblauch zerdrücken, mit Teriyakisauce, Balsamicoessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren. Hähnchenfleisch darin ca. 1 Std. marinieren.

Papayas entkernen, grob würfeln und Zwiebeln in Spalten schneiden.

6 Spieße wässern. Abwechselnd Hähnchenstücke, Zwiebelspalten und Papayastücke auf die Spieße stecken, auf dem Grill ca. 20 Min. garen und dabei einmal wenden.

- 240 g** Hähnchenbrustfilet(s)
- 1** Knoblauchzehe(n)
- 4 EL** Sauce, (Teriyakisauce, ersatzweise Sojasauce)
- 2 EL** Balsamico
- 2 TL** Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 2** Papaya, reife
- 2** Zwiebel(n), rote

Pikante Hendlspieße



Zubereitung:

1. Für die **pikanten Hendlspieße** die Hendlbrüste mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Einmal längs durchschneiden und in ca. 3 x 3 cm große Würfel schneiden.
2. Die Zucchini waschen, Blüten- und Stielansatz wegschneiden. In Scheiben schneiden, salzen und etwas einziehen lassen. Trocken tupfen. Die Paprikaschoten waschen, halbieren, Kerne, Häutchen und Stielansatz entfernen. In grobe Vierecke schneiden.
3. Für die Marinade alle Zutaten in eine große Schüssel geben und gut miteinander verrühren. Nun das Gemüse und die Hendl-Würfel zur Marinade geben, durchrühren und ca. 30 Minuten kühl einziehen lassen.
4. Die Hendlwürfel, Paprikastücke und Zucchinischeiben abwechselnd auf die Spieße stecken. Auf dem Grillrost von allen Seiten ca. 15 Minuten grillen, das Hendlfleisch soll gut durch sein. Sie können die **pikanten Hendlspieße** aber auch in der Grilltasse zubereiten.

Tipp:

Weichen Sie Holzspieße für einige Minuten in Wasser ein, so werden sie beim Grillen nicht verkohlt.

3 Hendlbrüste (à ca. 180 g)
1 Zucchini
2 Grüne Paprikaschote
Salz

Für die Marinade :

2 EL Sesamöl
2 EL helle Sojasauce
1/2 TL Chilipulver
1 Prise gemahlener Ingwer
1 Prise Kurkuma
1 Spritzer Zitronensaft
Salz

Holz- oder Metallspieße
evtl. Alu-Grilltasse

Pikante Hühnerfleischspieße



Zutaten für 4 Portionen:

400 g Hühnerschnitzel
150 ml Kokosmilch
3 TL Curry
Salz
Pfeffer
Chili (nach Belieben)

Zubereitung:

1. Für die **Hühnerfleischspieße** das Hühnerfleisch in lange, dünne Streifen schneiden, salzen und pfeffern.
2. Eine Marinade aus Kokosmilch, Curry und wer mag auch mit Chili zubereiten. Das Hühnerfleisch darin am besten über Nacht marinieren.
3. Die Fleischstreifen auf Holzspieße stecken und bei großer Hitze von allen Seiten scharf anbraten.
4. Im Backrohr noch 10 Minuten nachgaren lassen und die **Hühnerfleischspieße** mit Reis und/oder süß-saurer Sauce servieren.

Tipp:

Die pikanten **Hühnerfleischspieße** eignen sich auch sehr gut zum Grillen.



Safranhähnchen

8 Stk. Hähnchenbrustfilets (halbiert)

Marinade

1/4 TL Safranpulver

2 EL Wasser (heisses)

1 EL Zitronensaft

1 TL Paprikapulver (edelsüß)

1/2 TL Pfeffer

1 Stk. Knoblauchzehe (zerdrückt)

2 EL Olivenöl

1 TL Zwiebelgranulat

1 EL Hühnerbrühe (gekörnte)

60 g Saure Sahne

1 TL Maisstärke

120 ml Milch

etwas Pfeffer (aus der Mühle)

- 1 Die Hähnchenbrustfilets leicht einschneiden und mit Küchenpapier trockentupfen. In ein flaches Gefäß legen.
- 2 Das Safranpulver in dem heißen Wasser auflösen und mit dem Zitronensaft, dem Paprikapulver, dem Pfeffer, dem Knoblauch, dem Olivenöl und dem Zwiebelgranulat vermischen.
- 3 Das Fleisch mit der Marinade übergießen und etwa 30 Minuten ziehen lassen.
- 4 Die marinierten Hähnchenbrustfilets auf den leicht eingeölten Grill legen und bei schwacher Hitze auf jeder Seite 8-10 Minuten goldbraun und knusprig braten.
- 5 Die restliche Marinade in einem kleinen Topf mit der gekörnten Hühnerbrühe und der sauren Sahne vermischen. Die Maisstärke mit der Milch verrühren und zu der Mischung gießen.
- 6 Alles unter Rühren erhitzen und etwas eindicken lassen. Nach Geschmack mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Die Hähnchenbrustfilets mit der noch warmen Sauce servieren.
- 7 TIPP: Safran ist das teuerste Gewürz der Welt und hat ein einzigartiges Aroma. Er entfaltet sein volles Aroma erst in Verbindung mit Wärme, darf aber nicht zu stark erhitzt werden. Achten Sie also sowohl beim Grillen des Fleisches als auch bei der Zubereitung der Sauce auf eine gleichmäßige, nicht allzu hohe Temperatur.

Saté - Spieße



500 g Schweinefleisch oder
Hühnchenbrust

1 Stängel Zitronengras, frisches

1 TL Koriander

1 TL Kreuzkümmel, gemahlen

½ TL Salz

½ TL Pfeffer, gemahlener schwarzer

2 EL Zucker

1 EL Curry

400 ml Kokosmilch

Das Fleisch in etwa 10cm lange und 3 cm breite Streifen schneiden. Die Holzspießchen in Wasser einlegen, damit sie später auf dem Grill nicht so leicht verbrennen.

Das Zitronengras waschen und in dünne Scheiben schneiden. Beides mit Koriandersamen und Kreuzkümmelkörnern im Mörser zerstoßen. Das Salz den Pfeffer, 2 EL Zucker, das Currypulver und 3 EL von der dicken Schicht oben auf der Kokosmilch untermischen. Das Fleisch anschließend mit dieser Mischung würzen.

Das Fleisch zugedeckt mind. 1 Stunde marinieren. Anschließend der Länge nach zieharmonikaartig auf 12 eingeweichten Holzspießchen stecken.

Die Spießchen auf dem Holzkohlegrill etwa 3 Min. je Seite oder im Backofen oben bei 200°C Oberhitze etwa 15 min. garen, bis sie gebräunt sind, dabei öfters wenden.

Mit lauwarmer Erdnuss-Sauce servieren.

Saté Spieße mit Erdnusssauce



600g Hähnchenfleisch
100 ml Orangensaft
50 ml Kokosmilch
2 Esslöffel Rote Currypaste
1 Esslöffel brauner Zucker
1 Esslöffel Sojasauce
½ Teelöffel Ingwer, fein gehackt

Für die Erdnusssauce:

200 ml Kokosmilch
150g stückige Erdnussschokolade
1 Teelöffel brauner Zucker
1-2 Esslöffel Rote Currypaste
1 Esslöffel Zitronensaft
Wasser

Je nachdem ob Ihr Hähnchenkeulen, oder Hähnchenfilets für Eure Spieße nehmt müsst Ich die Keulen erst ausbeinen und die Haut entfernen. Dann schneidet Ihr das Fleisch in Streifen von ca. 1-2 cm Durchmesser.

Jetzt vermischt Ihr alle Zutaten für die Marinade und legt das Fleisch für ca. 4 Stunden (in einer Schüssel im Kühlschrank) darin ein.

Eine Stunde bevor das Fleisch durchgezogen ist wässert Ihr die Spieße. Dann spießt Ihr das Fleisch auf die Holzspieße auf und bedeckt es bis zum Garen wieder mit der Marinade.

Danach bereitet Ihr die Erdnusssauce zu. Das macht Ihr, indem Ihr die Kokosmilch mit der Roten Currypaste aufkochen lasst. Als nächstes gebt Ihr dann die Erdnussschokolade, den Zucker und den Zitronensaft dazu. Je nachdem, wie Ihr die Konsistenz der Sauce haben wollt gebt Ihr noch etwas Wasser mit in die Erdnusssauce. Die Sauce haltet Ihr jetzt bis zum Servieren der Saté Spieße warm.

Als letztes müsst Ihr jetzt nur noch die Spieße bei mittlerer Hitze Grillen, oder Braten bis sie schön gebräunt und durchgegart sind.

Wenn Ihr Euch für Hähnchenkeulen entschieden hattet dann könnt Ihr auch gleichzeitig die etwas gesalzenen Hähnchenhaut knusprig im eigenen Fett mit ausbraten. Dafür legt Ihr sie einfach auf die Plancha, oder in eine Pfanne und beschwert sie während des Garens mit einem Plattiereisen, oder einer weiteren Pfanne.

Wir haben die Saté Spieße mit Erdnusssauce zusammen mit Reis und einem gegrillten Gurkensalat gegessen.

Sesam Hähnchenspieße



- 400g Hähnchenfilet
- 1 Stängel Zitronengras
- 1 Teelöffel Ingwer gerieben
- 100ml Sojasauce
- 2 Esslöffel Zucker
- ½ Teelöffel Sesamöl
- 1 Chili oder Peperoni
- 5-6 Spieße aus Holz, oder Metall
- 2 Esslöffel Sesam

Vom Zitronengras nehmt Ihr nur das innere zarte, weiße und hackt es ganz fein. Die Chili schneidet Ihr in feine Ringe. In einer Schüssel mischt Ihr jetzt alle Zutaten und verrührt diese bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Das Fleisch für die Sesam Hähnchenspieße mariniert Ihr mindestens eine Stunde in der Marinade. Ihr könnt sie aber auch über Nacht drin lassen.

Jetzt holt Ihr das Fleisch aus der Marinade. Spießt sie auf Eure ausgesuchten Spieße auf und schon können die Sesam Hähnchenspieße auf den Grill. Nach einmal Wenden und je nach der Dicke Eures Fleisches grillt Ihr die Sesam Hähnchenspieße 2-4 Minuten von jeder Seite bei 180 Grad direkter Hitze. Wenn Ihr keinen Grill zur Verfügung habt, könnt Ihr die Teile auch gut in der Pfanne in etwas Öl braten.

Im nächsten Schritt kocht Ihr die Marinade in einem kleinen Topf ein, bis ihre Konsistenz sirupartig ist. Ihr stellt sozusagen einen Lack her.

Den Sesam röstet Ihr ohne Öl in einer Pfanne schön goldbraun an.

Zum Schluss vollendet Ihr Eure Sesam Hähnchenspieße, indem Ihr Sie in dem Sesam wendet. Die Spieße solltet Ihr nun sofort servieren.

Simon Rimmer's Hühnerrezept



- 01 Für die Gewürzmischung: Alle Zutaten in einem Mörser fein zermahlen.
- 02 Für die Kräuterbutter: Estragon fein hacken, einen Zweig für später zur Seite legen. Zitronenschale abreiben. Gehackten Estragon und Zitronenschale zur Butter geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Durchrühren, bis die Butter gut vermengt ist.
- 03 Die Butter mit den Fingern vorsichtig zwischen Haut und Fleisch des rohen Hühnchens geben. Dabei darauf achten, die Haut nicht zu verletzen.
- 04 Die Hühnchenaußenseite einölen und gleichmäßig mit der Gewürzmischung bedecken.
- 05 Den Flüssigkeitsbehälter in der Mitte des GBS-Geflügelbräters zur Hälfte mit dem dunklen Stout-Bier füllen. Knoblauch und den übrig gebliebenen Zweig Estragon hinzufügen.
- 06 Das Hühnchen fest über den Flüssigkeitsbehälter des GBS-Geflügelbräters stülpen, sodass es stabil und aufrecht steht. Eine Zitronenscheibe abschneiden und damit das Loch am Hals des Hühnchens stopfen. So kann der Dampf nicht aus dem Hühnchen austreten.
- 07 Falls gewünscht, kann zu diesem Zeitpunkt eine Auswahl von leicht geöltem und gewürztem Baby-Wurzelgemüse rund um das Hühnchen herum in den Bräter gegeben werden.
- 08 Den Grill für indirekte Hitze 180 °C vorbereiten. Für einen Holzkohlegrill benötigst du einen zur Hälfte mit angezündeten Briketts gefüllten Anzündkamin.

- 1 ganzes Hühnchen aus Freilandhaltung (2 kg)
- 1 EL Rapsöl
- 1 Dose dunkles Stout-Bier (z. B. Guinness)
- 2 Knoblauchzehen, geschält

FÜR DIE ESTRAGONBUTTER

- 15 g frischer Estragon
- 50 g ungesalzene Butter
- ½ Zitrone

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

FÜR DIE GEWÜRZMISCHUNG

- ½ TL Fenchelsamen
- 1 TL getrockneter Rosmarin
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 TL Knoblauchgranulat
- 1 TL rosa Pfefferkörner
- ½ TL geriebener schwarzer Pfeffer
- ½ TL brauner Zucker
- ½ TL Meersalz

- 09 Das Hühnchen über indirekter Hitze platzieren und den Deckel schließen. Das Hühnchen ca. 1 Stunde und 10 Minuten grillen, bis die Kerntemperatur des Fleisches 75° C beträgt. Die Temperatur mit einem Thermometer mit Sofortanzeige von Weber oder mit einem iGrill prüfen.
- 10 Das Hühnchen vor dem Tranchieren 10 Minuten ruhen lassen.

Sommerliche Geflügel - Gemüse - Grillspieße



Champignons putzen und in dicke Scheiben schneiden.
Zucchini waschen, halbieren, dicke Stücke zurecht schneiden.
Paprika waschen, zerteilen und in große Stücke schneiden.
Geflügelfleisch ebenfalls in passende Stücke zerteilen.
Gemüse und Fleisch in separate, verschließbare Schüsseln geben. Etwa zwei Drittel der Gewürze, des Öls und der Sojasauce zum Fleisch, das andere Drittel zum Gemüse geben. Fleisch gut schütteln, Gemüse mischen, alles kurz ziehen lassen. Danach auf Schaschlikspieße aufziehen und grillen.

- 1** Paprikaschote(n), Farbe nach Geschmack
- 1** Zucchini
- 250 g** Champignons, Farbe nach Geschmack
- 360 g** Putenschnitzel, oder Hähnchenschnitzel
- 4 TL** Öl
- 4 TL** Sojasauce
- 2 TL** Currypulver
- 2 TL** Paprikapulver
- 4 TL** Salz
- 2 TL** Thymian
- 2 TL** Basilikum
- 1 TL** Pfeffer, schwarz

Spanische Spieße



Die Zwiebel, den Knoblauch und die Paprika klein schneiden. Mit den übrigen Zutaten außer dem Fleisch in einen Rührbecher geben und mit einem Stabmixer gut vermengen.

Die Hähnchenbrustfilets in dünne Streifen schneiden und auf die Holzspieße aufziehen. Tipp: Die Holzspieße vor dem Aufziehen in Öl tauchen.

Zum Schluss die Spieße in die Marinade legen und 2 - 3 Std. ziehen lassen. Am besten schmecken die Spieße vom Grill.

250 ml Olivenöl oder Sonnenblumenöl

4 Knoblauchzehe(n)

1 kleine Zwiebel(n)

1 Paprikaschote(n), rot

½ TL Pfeffer

1 TL Salz

4 TL Chilipulver

2 TL Paprikapulver

3 EL Zucker

4 Hähnchenbrustfilet(s)

etwas Öl

Rezept von: humer9

Spieße mit Hähnchenfleisch



Das Fleisch waschen, trocknen und in Würfel schneiden. Knoblauch schälen und in eine Schüssel pressen. 4 EL Öl, Zitronensaft und Curry hinzugeben und gut verrühren. Das Fleisch unter die Marinade mischen und zugedeckt 1 Stunde ziehen lassen. Paprika putzen und in Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und achteln. Die Fleischwürfel aus der Marinade nehmen und jedes Stück in $\frac{1}{2}$ Scheibe Speck wickeln. Pro Spieß 3 Stückchen Fleisch abwechselnd mit dem Gemüse aufspießen. Kräftig salzen und pfeffern. Die Spieße mit dem restlichen Öl unter Wenden knusprig braten bzw. auf dem Grill grillen.

400 g Hähnchenbrustfilet(s)

1 Zehe/n Knoblauch

7 EL Öl

3 EL Zitronensaft

1 TL Curry

2 Paprikaschote(n), rote und grüne

2 kleine Zwiebel(n)

12 Scheibe/n Speck, durchwachsen

Salz

Pfeffer, schwarz

Rezept von: beatka23

Sucuk-Hähnchenspieße



500 gr Hähnchenbrustfilet	1 EL Paprikapulver geräuchert
200 gr Cocktail-Tomaten	2 EL Olivenöl
200 gr Sucuk türkische Knoblauchwurst	0,5 Limetten der Saft einer halben Limette
	1 EL Worcestersoße z.B. Lea & Perrins
	1 EL Honig

1. Das Hähnchenbrustfilet in größere Würfel schneiden, nachdem man es gewaschen und abgetupft hat
2. Die Würfel in eine Schüssel geben und zusammen mit den Zutaten für die Marinade gut vermengen und möglichst mindestens 1 Stunde im Kühlschrank marinieren lassen.
3. Die Sucuk von der Haut befreien und in etwa 1cm dicke Scheiben schneiden
4. Nun abwechselnd Huhn, Wurst und Tomaten auf die Spieße stecken
5. Grillrost einfetten z.B. Trennspray und den Grill auf etwa 200 Grad bringen. Anschließend die Spieße von beiden Seiten direkt für jeweils 5 – 10 Minuten grillen.
6. Die Spieße in den indirekten Bereich ziehen und bei etwa 150 Grad gar werden lassen

Tandoori Chicken vom Grill



4 Stück Hähnchenbrustfilet 300 g
Naturjoghurt
2 Stück Knoblauchzehen 1 TL Salz
1 EL Limettensaft
2 EL Olivenöl
Tandoori Massala nach
Geschmack

1. Alle Zutaten bis auf das Hähnchen in eine Schüssel geben und gut vermengen, fertig ist die Marinade.
2. Hähnchenbrustfilets in mittelgroße Stücke teilen. Die geteilten Hähnchenstücke in die Schüssel mit der Marinade geben und gut vermischen. Am Ende sollten alle Filets gut mit Marinade bedeckt sein. Für **20 Stunden** oder über Nacht in den Kühlschrank stellen. Durch den Joghurt wird das Fleisch unglaublich zart und mürbe.
3. Den Grill auf **ca. 200°C indirekte Hitze** vorheizen.
4. Tandoori Chicken für **15 Minuten** im indirekten Bereich grillen.

Tandoori Huhn

1200- 1500g Hähnchen



500g griechischen Joghurt
1 Esslöffel Zitronensaft
1 Knoblauchzehe fein gehackt
2 Teelöffel Ingwer gerieben
1 Teelöffel Salz
1 Esslöffel Öl
Gewürz für Tandoori Huhn
½ Mango püriert

Zuerst vermisch Ihr alle Zutaten für die Marinade in einer Schüssel und legt das Tandoori Huhn darin ein. Das Fleisch solltet Ihr im Kühlschrank mindestens 2 Stunden, besser noch über Nacht marinieren lassen.

Als nächstes grillt Ihr dann das Hähnchen mit der anhaftenden Marinade vorsichtig, bis es durchgebraten ist. Mit der direkten Hitze müsst Ihr etwas aufpassen, da die Marinade schnell verbrennen kann. Am besten verschiebt Ihr die Hähnchenteile zwischen direkter und indirekter Hitze ein wenig.

Wenn Euch kein Grill zur Verfügung steht könnt Ihr das Tandoori Huhn auch im Backofen zubereiten. Die Temperatur und Garzeit variieren hier auch ja nachdem welches Hühnerteil Ihr nutzt. Ein **Richtwert** ist ca. 45 Minuten bei 200 Grad Ober- und Unterhitze.

Nach dem Garen serviert Ihr das Tandoori Huhn heiß zusammen mit den frischen Kräutern, der Mango, der Limette und den Zwiebeln.

Tomate Mozzarella Hähnchen



4 Hähnchenfilets
2 Tomaten
1 Kugel Mozzarella
Basilikum
Pfeffer, Salz,
etwas Zitronenabrieb
gemischte italienischen Kräutern)

In die Hähnchenfilets schneidet Ihr an der dicksten Stelle mit einem scharfen Messer, eine Tasche. So, dass Ihr die Tasche gut füllen könnt. Die Tomaten und den Mozzarella schneidet Ihr in dünne Scheiben, oder aber in kleine Stücke.

Dann streut Ihr etwas Gewürzmischung in die Tasche ein und füllt sie den Tomaten, dem Käse und etwas Basilikum. Die gefüllte Hähnchenbrust verschließt Ihr nun an der eingeschnittenen Stelle mit Zahnstochern, oder Rouladennadeln. Jetzt würzt Ihr das Hähnchen auch noch von außen.

Das Tomate Mozzarella Hähnchen gart Ihr nun für ca. 60 Minuten bei 160 Grad indirekter Hitze auf dem Grill, oder Ober- und Unterhitze im Backofen. Wenn Ihr die Hähnchenfilets in der Pfanne bratet, dann bei mittlerer Hitze für ca. 20-30 Minuten.

Winter Chicken



In der Küche:

- 01 Den Kohl mit einem Gemüsehobel in feine Scheiben schneiden, den Speck fein hacken und den Apfel reiben.
- 02 Den Kohl mit dem Speck und dem Apfel in einer großen Schüssel vermischen. Mit Salz und Honig würzen und vorsichtig kneten.
- 03 Den Thymian und 250 ml Glühwein dazugeben. Anschließend alles vermischen.
- 04 Den Kohl etwa 30 Minuten lang marinieren lassen.
- 05 Mit einem Mörser und Stößel Piment, Zimt, Muskatnuss, Nelke Orangenschale und braunen Zucker mahlen.
- 06 1 Esslöffel Orangensaft hinzufügen und die Paste mit Salz und Pfeffer würzen.
- 07 Das Hähnchen (außen & innen) mit der Paste bestreichen und in die Haut einmassieren.
- 08 Den Rest des Glühweins in den Flüssigkeitsbehälter des Geflügelhalters geben.
- 09 Den marinierten Rotkohl in den Rand des Geflügelhalters geben und das Hähnchen auf den Flüssigkeitsbehälter setzen.

FÜR DEN ROTKOHLE:

- ½ Kopf Rotkohl
- 4 Scheiben Speck
- 1 Apfel
- 2 EL Honig
- 4 Zweige Thymian
- 400 ml Glüh- oder Rotwein

FÜR DEN RUB:

- 2 Weihnachtsplätzchen (z. B. Spekulatius)
- 1 TL Piment
- ½ TL Zimt
- ¼ TL Muskatnuss
- 1 Nelke
- 1 Orange (Schale & Saft)
- 1 TL brauner Zucker
- nach Geschmack Salz und Pfeffer
- 1 ganzes Hähnchen (Bio, ca. 1,5 kg)

Am Grill:

- 01 Den Geflügelhalter über indirekte Hitze platzieren und das Hähnchen für ca. 75 Minuten grillen oder bis dessen Saft klar ist und eine Kerntemperatur von 75°C erreicht ist.
- 02 Das Hähnchen vom Grill nehmen und vor dem Servieren für 10 Minuten ruhen lassen.

Yaki-Tori (Gegrillte Hühnerspießchen)



Zutaten für 4 Portionen:

400 g Ausgelöstes
Hühnerkeulenfleisch
2 Stange(n) Lauch (dünn)
200 ml Hühnersuppe
120 ml Jap. Sojasauce
2 EL Zucker

1. Für die **Yaki-Tori** acht Holzspießchen über Nacht in Wasser einweichen.
2. Das Hühnerfleisch in kleinere Würfel oder Stückchen (ca. 2,5 cm groß) schneiden. Lauch waschen und in 3 cm lange Stücke schneiden.
3. Die Hühnersuppe mit Sojasauce und Zucker bei starker Hitze kurz aufkochen. Nun auf jeden Spieß abwechselnd Hühnerwürfel und Lauch stecken. Die Spieße in die Sauce tunken, abtropfen lassen und auf eine erhitzte Grillplatte legen.
4. Auf beiden Seiten goldbraun grillen. Währenddessen die Yaki-Tori Spieße immer wieder mit Sauce bestreichen.

Cupcake Chicken



6 Hühneroberkeulen
12 Esslöffel Hühnerbrühe
6 Esslöffel Hähnchen Rub
BBQ Sauce, oder BBQ Glaze

Zuerst wascht Ihr die Hühneroberkeulen und trocknet sie mit Küchenkrepp ab. Dann entfernt Ihr die Knochen aus den Hühneroberkeulen.

Jetzt gebt Ihr in jede Mulde der Muffinform 1-2 Esslöffel der Hühnerbrühe. Die Menge der Hühnerbrühe richtet sich nach der Größe der Oberkeulen. Das Fleisch legt Ihr jetzt mit der Hautseite nach unten in die Mulden der Form. Pro Mulde eine Oberkeule. Das Ganze kommt jetzt für ca. 60 Minuten bei 150 Grad auf den Grill.

Nach den 60 Minuten nehmt Ihr die Oberkeulen aus der Form und die Brühe und das heraus gekochte Fett schüttet Ihr ab. Die Hühneroberkeulen würzt Ihr jetzt großzügig mit dem Rub. Dann setzt Ihr das Fleisch mit der Hautseite nach oben in die Form zurück. Das Cupcake Chicken kommt jetzt für ca. 35 Minuten bei 150 Grad zurück auf den Grill.

Danach bestreicht Ihr die Oberkeulen mit der BBQ Sauce und gebt sie bei 150 Grad für 30-40 Minuten auf den Grill. In diesem letzten Schritt karamellisiert die BBQ Sauce auf dem Cupcake Chicken und dadurch, dass im ersten Schritt das Fett unter der Haut heraus geschmolzen ist, wird die Haut super knusprig und süß würzig.

Asia-Pfanne süß-sauer



Das Fleisch in grobe Stücke schneiden. Möhren und Zwiebeln schälen, die Möhren in fingerdicke Scheiben schneiden, die Zwiebeln längs vierteln und ebenfalls fingerdick schneiden. Die Paprikaschoten in ca. 4 x 4 cm große Stücke schneiden. Die Zucchini längs halbieren und in fingerdicke, halbe Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen, flach klopfen und grob schneiden.

Reis oder Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten.

In einem großen Topf oder Wok mit Deckel den Boden gut mit Öl bedecken und auf höchster Stufe erhitzen. Das Fleisch unter Rühren etwa 1 Minute scharf anbraten, dann die Möhren zugeben und weitere 2 Minuten unter Rühren braten. Zwiebeln, Paprika und Zucchini zugeben und auf immer noch höchster Stufe unter Rühren 3 - 4 Minuten braten. Den Knoblauch zugeben, kurz angehen lassen, dann die Sprossen ohne Wasser und die Ananasstücke mit Saft zugeben. Sambal, Salz und Ketchup einrühren, die Herdplatte ausschalten (bei Gas auf kleinste Stufe zurückschalten), den Deckel auflegen und noch kurz ziehen lassen.

Mit Reis oder Nudeln sofort servieren.

Anmerkung:

Bei Gemüse sind der Phantasie natürlich keine Grenzen gesetzt, auch Pilze sind möglich. Wichtig ist nur die Reihenfolge, erst das Fleisch, dann die trockenen Zutaten wie die Möhren, zum Schluss die feuchteren Zutaten. Damit das Gemüse nicht verkocht und Biss behält, sollte alles sehr grob geschnitten werden.

Man kann es auch ohne Fleisch oder Tofu zubereiten, dann braucht man aber mehr Gemüse.

Sesamöl

Fleisch zum Kurzbraten, Sorte nach Belieben oder 600 g Tofu,

600 g Möhre(n)

2 große Zwiebel(n)

2 Paprikaschote(n), rot

1 Zucchini

3 Zehe/n Knoblauch

1 Glas Bambussprosse(n)

1 Dose Ananas, in Stücken

2 TL Sambal Oelek

1 TL Salz

500 ml Tomatenketchup, beste Qualität, ohne Süßstoff, Geschmacksverstärker und Verdickungsmittel

n. B. Reis oder chinesische Mee-Nudeln

Bali Huhn



Zutaten für 4 Portionen:

- 6** Hähnchenschenkel
- 50 ml** Sojasauce, süß
- 40 ml** Sojasauce
- 100 g** Honig, flüssig
- ½** Knoblauch - Knolle
- 1 EL** Tabasco
- ½ EL** Anis
- 1 EL** Zimt
- 20 g** Ingwer, frisch
- 100 ml** Tomate(n), passiert
- 1 EL** Currypulver (möglichst grüner)
Essig (am besten
- 3 EL** Reisweinessig vom Asiaten),
ansonsten Balsamico
- 1 EL** Paprikapulver, edelsüß

Knoblauch grob, Ingwer fein würfeln. Sojasaucen, passierte Tomaten, Honig, Essig und alle Gewürze in einer Schüssel mit dem Knoblauch und dem Ingwer verrühren und etwas ziehen lassen. Hühnerbeine waschen und den fettigen Hautlappen innen entfernen. Dann jeweils in 2 (ggf. bei großen Oberschenkeln in 3) Teile zerlegen. Die Hühnerstücke in eine geeignete Auflaufform legen. (Sie sollten alle flach liegen können.) Die Sauce komplett über die Hühnerstücke gießen. Dann mit einem Pinsel die Haut mit der Sauce bestreichen. Wichtig: Die Hühnerstücke sollten nur zu einem Drittel in der Sauce schwimmen, damit sie von unten gekocht und von oben gegrillt werden.

Die Form in einen vorgeheizten Backofen bei 170°C anderthalb bis zwei Stunden überbacken. Von Zeit zu Zeit Backofen öffnen und mit einem Pinsel die Haut noch mal mit der Sauce überpinseln. Darauf achten, dass die Haut nicht zu dunkel wird.

Dazu isst man Reis oder Fladenbrot (z.B. vom Türken). Das kann man herrlich in die Sauce tunken. Das Gericht ist hervorragend für Partys geeignet, da es auch lauwarm schmeckt und ggf. auch mit den Fingern gegessen werden kann.

Wenn man mehr Zeit hat, hier noch einige Verfeinerungen: Den Knoblauch gewürfelt in der Hälfte der Sojasaucen in einem geschlossenen Glas 24 Stunden ziehen lassen. Die Hühnerbeine mit Curry und der anderen Hälfte der Sojasaucen die gleiche Zeit im Kühlschrank ziehen lassen. Dann alles wieder wie oben beschrieben zusammenführen.



Buffalo Wings mit Blue Cheese Dip

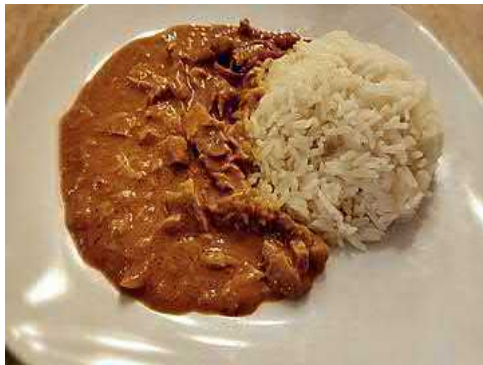
Zutaten

1 TL Cayennepfeffer
 1 TL Salz
 1 EL Zitronensaft
 1 EL Paprikapulver
 250 ml Mayonnaise
 1 EL Weißweinessig
 1 kg Hähnchenflügel
 1 Stk. Bratfett (oder Öl)
 4 EL Margarine
 3 EL Louisiana Hot Sauce
 TL Pfeffer (gemahlener schwarzer)
 2 EL Zwiebeln (fein gewürfelt)
 1 EL Knoblauch (fein gehackt)
 4 EL und 1/2 TL Petersilie (fein gehackt)
 1/2 Ta. Sour Cream
 4 EL und 1/2 TL Blauschimmelkäse (zerkrümelt)
 etwas Hähnchenschenkel
 etwas Cayenne (zum Abschmecken)
 etwas Stangesellerie

Anweisungen

- 1 Die Zutaten für den Dip gut durchmischen und kühl stellen.
- 2 Stangesellerie säubern und zu Sticks schneiden. Der Dip ist später für die Sticks und die wings gedacht.
- 3 Die Wings zunächst gut wässern / spülen, säubern und gründlich abtropfen lassen. Flügellappen entfernen, am Gelenk mit einem scharfen Messer teilen. In einem Topf die Margarine zum Schmelzen bringen, die Hot Sauce und den Essig dazugeben.
- 4 Die Wings in einen Plastikbeutel geben, die Marinade übergießen. Bei Raumtemperatur etwa eine Stunde verschlossen marinieren, ab und zu wenden.
- 5 Im DO (oder Pfanne / Fritteuse) Fett oder Öl erhitzen bis ca. 200 C. Die Wings mit den übrigen Zutaten würzen und ins heiße Fett geben, nicht zu viele auf einmal. Sie sollten gut gebräunt, aber noch nicht ganz durch sein. Die wings mit einer Schöpfkelle entnehmen, das Fett abtropfen lassen, und zurück in die Schüssel mit der Marinade geben, sodass sie ganz bedeckt sind. Aus der Marinade entnehmen und auf den vorgeheizten Grill legen, bis die Sauce "eingebrannt" und die wings fertig sind. Während und nach dem Grillen kann der Rest der Marinade aufgetragen werden.
- 6 Mengen und Zutaten können natürlich beliebig erhöht werden. Besonders scharf kommen die wings, wenn das Verhältnis Margarine zu Hot Sauce bei 1:3 liegt PS: Das geht auch sicher mit den Drumsticks (Keulchen)

Butter-Chicken



2 EL gepressten Knoblauch und 2 EL geriebenen Ingwer zu einer Paste vermischen und beiseitestellen.

600 g Hähnchenfleisch grob würfeln und in eine Schüssel geben. 100 g Joghurt zum Fleisch geben. Ebenso folgende Zutaten zum Fleisch geben: Die Hälfte der Knoblauch-Ingwerpaste, 1 TL Chiliflocken, 1 EL Garam Masala, 2 TL Salz, 1 EL Kurkuma, 1 TL Kreuzkümmel. Alles gut verrühren und das Fleisch für ca. 30 - 45 Minuten marinieren lassen.

Ofen vorheizen auf 220 Grad Umluft. Das Fleisch auf Spieße stecken und im Ofen für 15 - 20 Minuten backen, zwischendurch einmal wenden.

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. 60 g Butter in einer (nicht zu heißen) Pfanne schmelzen lassen und die Zwiebel darin glasig braten. 2 EL Tomatenmark dazugeben, gut unterrühren und kurz mitbraten. Folgende Zutaten dazugeben: Die zweite Hälfte der Knoblauch-Ingwerpaste, Kardamom, 1/4 TL gemahlene Nelken, 1 TL Chiliflocken, 1 TL Koriander, 1 EL Garam Masala, 1 EL Kurkuma. Alles gut verrühren und dann 400 g Sahne dazugeben.

Das Fleisch von den Spießen lösen und zur Sauce geben. Unter Rühren für ca. 5 Minuten kochen lassen. Abschmecken: Evtl. nachsalzen.

Tipp: Falls es fruchtiger sein soll, mehr Tomatenmark zufügen. Für mehr Schärfe den Chili- Anteil erhöhen.

Passende Beilagen sind Naanbrot und/oder Reis.

600 g Hähnchenbrustfilet(s)

100 g Joghurt, am besten mit 10% Fett

2 EL, gestr. Knoblauch, gepresst

2 EL, gestr. Ingwer, frisch, gerieben

2 EL Garam Masala

3 TL Salz

2 EL Kurkuma

1 TL Kreuzkümmel

60 g Butter

1 Zwiebel(n)

2 EL, gehäuft Tomatenmark

6 Kardamomkapsel(n)

1/4 TL Nelkenpulver

2 TL Chiliflocken

1 TL Koriander

400 ml Sahne

Chicken Curry auf indische Art im Dutch Oven

Im gut vorgeheizten Dutch Oven die gewürfelten Hähnchenbrüste mit etwas Öl leicht anbraten. Dann die gewürfelten Zwiebeln, Knoblauchzehen, Chilischoten und Paprikaschoten dazugeben und auch leicht anbraten.

Die Currygewürzmischung zubereiten. Koriander- Senf- und Kardamomsamen im Mörser zerkleinern und dazugeben. Alles in den Topf geben.

Nun die Ananasstücke mit Saft dazugeben, gut verrühren und mit Deckel ca. 30 Minuten köcheln lassen. Kurz vorm Servieren die Sahne unterrühren und mit Reis anrichten.

Je nach Vorliebe und Geschmack kann man natürlich die Zutaten variieren.



Zutaten für 4 Portionen:

- 6** Hähnchenbrüste, gewürfelt
- 3** Paprikaschote(n), rot, gelb, grün, gewürfelt
- 2 m.-große** Zwiebel(n), gewürfelt
- 3** Knoblauchzehe(n)
- 2** Chilischote(n)
- 1 kl. Dose/n** Ananasstücke mit Saft
- 100 ml** Sahne
- etwas** Olivenöl

Für die Gewürzmischung:

- 2 TL** Currypulver
- 1 TL** Salz
- 1 TL** Pfeffer
- 1 TL** Paprikapulver
- 1 TL** Cayennepfeffer
- 1 TL** Kurkumapulver
- 1 TL** Kreuzkümmelpulver **1**
- TL** Thymian, getrocknet **1**
- TL** Oregano
- 1 TL** Koriandersamen
- 1 TL** Senfsamen
- 1 TL** Kardamomsamen
- 200 g** Basmatireis

Arbeitszeit: ca. 20 Min.

Koch-/Backzeit: ca. 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Curry mit Huhn, Mango und



Das Gemüse und die Mango in Würfel schneiden. Die Hähnchenbrust ebenfalls würfeln.

Das Kokosöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln mit den Hähnchenstücken darin anbraten. Mit Salz und ein wenig Pfeffer würzen. Nach ein paar Minuten die Currypaste hinzufügen und etwas mitbraten. Jetzt die Paprika- und Zucchiniwürfel dazugeben und ebenfalls etwas mitbraten. Dann mit der Gemüsebrühe und der Kokosmilch ablöschen und unter Rühren aufkochen. Das Tomatenmark zufügen und nochmal umrühren. Alles für 5 Minuten leicht köcheln lassen. In den letzten Minuten die Mangowürfel unterrühren und mit erwärmen.

Für die Low Carb-Variante kann dazu Blumenkohl-"Reis" passen oder man isst es einfach pur.

400 g Hähnchenbrust

1 Zwiebel(n)

2 Paprikaschote(n), rot und gelb

1 m.-große Zucchini

1 Mango(s), frisch

½ Dose/n Kokosmilch, cremig

150 ml Gemüsebrühe

3 TL Currypaste, gelb

1 TL Tomatenmark

Salz und Pfeffer

1 EL Kokosöl

Frango à la Filomene

Portugiesisches Hähnchen mit Pasta - alles aus einem Topf

Das Olivenöl in einem Topf, nicht in einer Pfanne (!), erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig anbraten. Nach kurzer Zeit auch den Knoblauch dazu geben und kurz mit rösten. Das Hähnchen mit hinzu geben, scharf anbraten und wenden. Wenn die Hähnchenteile eine schöne, bräunliche Kruste haben, mit Wein ablöschen. So lösen sich auch eventuell angelegte Zwiebeln. Ein wenig köcheln lassen und dann etwas Tomatenmark einrühren (am Anfang wenig und dann sehen, wie es wird; ich brauche für das Gericht maximal 3/4 der Tube). Mit Wasser auffüllen bis das gut Huhn bedeckt ist. Mit Salz, Pfeffer und Piri-Piri und evtl. gekörnter Gemüsebrühe abschmecken.

Aufkochen lassen und die Spaghetti (am besten einmal in der Mitte durchbrechen) mit in den Topf geben. Man merkt, ob man vielleicht für die Nudeln noch ein bisschen Flüssigkeit (Wein oder Wasser) dazu geben muss. Sobald die Nudeln gar sind, ist das Gericht fertig. Idealerweise sollte jetzt nicht mehr viel Flüssigkeit im Topf sein, sondern fast alles von den Nudeln aufgenommen. Mit gehackter Petersilie bestreut servieren.



Zutaten für 3 Portionen:

1	Hähnchen, ohne Haut, in Stücke geteilt
1 große	Zwiebel(n), in Würfel geschnitten
5	Knoblauchzehe(n), gehackt
1 Tube/n	Tomatenmark, für die Sauce
1 Flasche	Weißwein
300 g	Spaghetti
	Salz und Pfeffer
	Piri-Piri oder Chili
etwas	Petersilie, fein gehackt
	Olivenöl, zum Anbraten/Rösten
evtl.	Gemüsebrühe, instant



Gewokte Hühnerleber mit einem Hauch Thailand

250 g Hühnerleber
2 Stk. Paprikaschote (rot)
1 Stk. Paprikaschote (gelb)
1 Do. Bambussprossen
1 Do. Kokosmilch
1 Do. Curry (roter, kleine Dose oder Glas) 3
Stk. Karotten
3 Stk. Zwiebeln (grob gehackt)
etwas Öl (zum Anbraten)
2 Ta. Reis (als Beilage)

Anweisungen

- 1 Den Wok erhitzen, das Öl zugeben. Dann die Leber ein paar Minuten anbraten.
- 2 Die Zwiebeln zugeben und leicht anschwitzen.
- 3 Die Paprika zerteilen, das Gehäuse entfernen und grob schneiden. Dann in den Wok geben.
- 4 Alles schön erhitzen und die Kokosmilch zugeben. Die Bambussprossen unterrühren.
- 5 Dann den Curry zugeben.
- 6 Alles schön erhitzen. Parallel den Reis kochen. Servieren.

Hähnchen süßsauer wie im Chinarestaurant



Zuerst wird der Reis mit etwas Salz gekocht.

Die Hühnerbrüste werden gewaschen und in mundgerechte Stücke geschnitten. Nun wird ein Ei in eine kleine Schüssel gegeben mit Pfeffer und Salz gewürzt und verquirlt. In eine weitere Schüssel werden 2 EL Speisestärke gegeben und etwas mit dem Löffel verteilt. Eine Pfanne wird aufgeheizt. Nun werden die die Hühnerbrustteile in die Stärke gegeben und mehrmals gedreht, bis sie vollständig bedeckt sind. Danach werden sie zum Ei gegeben und ebenfalls gedreht bis sie vollständig mit dem Ei überzogen sind.

Jetzt wird das mit Ei überzogene Fleisch in einer Pfanne rundherum gebraten bis es gar ist. Danach wird es auf einen Teller gegeben und beiseitegestellt.

Als nächstes wird die Ananas aus der Dose abgetropft und die Flüssigkeit aus der Dose aufgefangen.

Für die Sauce wird der Essig mit Zucker, Salz, Sojasauce, Öl und Ketchup in eine Schüssel gegeben und durchgerührt.

Die Zwiebel wird geputzt, halbiert und in feine Ringe geschnitten und in der Pfanne, in der die Hähnchenstücke waren, angebraten. Nun werden noch 2 Paprikaschoten geputzt und ebenfalls in mundgerechte Stücke geschnitten. Diese werden dann mit der Ananas zu den Zwiebeln gegeben und 5 Minuten mitgebraten. Dann wird die Sauce dazu gegeben und alles weitere 3 Minuten auf mittlerer Hitze geköchelt. In der Zwischenzeit werden die letzten 2 EL Speisestärke mit ca. 80 Milliliter des Ananassaftes angerührt und dann in die Pfanne gegeben. Danach wird alles wieder auf dem Herd geben um etwas zu reduzieren.

Inzwischen sollte der Reis fertig sein. Dieser wird abgegossen und kurz beiseitegestellt, denn jetzt wird das Fleisch zum Gemüse in die Pfanne gegeben um rasch wieder heiß zu werden.

Dann wird der Reis auf die Teller verteilt, Hähnchen und Gemüse darauf angerichtet und etwas Sauce darauf gegossen.

- 4 Port.** Reis, ca. 250 g
- 2** Hähnchenbrüste
- 1** Ei(er)
- 4 EL** Speisestärke
- 1 Dose** Ananas
- 7 EL** Apfelessig oder Weißweinessig
- 4 EL** Zucker
- 1 TL** Salz
- 2 EL** Ketchup
- 2 EL** Sojasauce
- 2 EL** Öl, neutrales (z.B. Sonnenblumenöl)
- 1** Zwiebel(n)
- 2** Paprikaschote(n)

Hühnerbrust acht Schätze



Zunächst die Mu Err-Pilze einige Stunden in warmem Wasser einweichen. Das Hühnerfleisch quer zur Faser in Streifen schneiden. Ggf. dann noch marinieren und in Stärke wälzen. Die Paprika und die Zwiebel in Spalten schneiden, die Möhren in Scheiben schneiden oder stiften. Bei den Mu Err-Pilzen den Stiel abschneiden und die Pilze ggf. zerkleinern.

Öl im Wok bis kurz vor dem Rauchpunkt erhitzen und die Zwiebel, die Paprika und die Möhre als erstes max. 1/2 Minuten unter Rühren garen, dann das Hühnerfleisch dazugeben und kurziterrühren. 100 ml Woksauce angießen, dann Erbsen, Garnelen, Cashew-Kerne, Kochschinken und ganz zum Schluss die Bohnensprossen dazugeben und kurz unter Rühren weitergaren. Die Sauce mit Stärke binden.

Hinweis: Die acht Kostbarkeiten als Zutaten neben dem Huhn sind natürlich variabel. Es handelt sich hier um ein allgemein beliebtes Gericht, das mich im zarten Alter von 13 Jahren zum ersten Mal begeistert hat. Beim zweiten Mal wurde mit Stäbchen gegessen und schon bald gab es auch den Lieblingschinesen - das Tai Tung in Köln. Daran mussten sich später alle anderen Chinesen messen lassen - selbst im fernen Florida.

Shiitake-Pilze gehen natürlich ebenso wie Champignons. Grüne Paprika, Erdnüsse, Frühlingszwiebeln und Brokkoli sind weitere Alternativen. Was aber ganz wichtig für den Geschmack ist: Ein paar Tropfen dunkles Sesamöl ist bei Huhn ein absolutes Muss.

Zutaten für 2 Portionen:

- 200 g** Hühnerbrust oder Innenfilets
- 1 halbe** Paprika, rot
- einige** Bambussprosse(n) aus dem Glas oder der Dose
- 1 halbe** Zwiebel(n)
- einige** Mu-Err-Pilze, getrocknet
- 1 kleine** Möhre(n)
- 1 TL, gehäuft** Erbsen, TK
- einige** Garnele(n), geschält, roh oder gekocht
- 1 TL** Cashewkerne
- 1 TL** Kochschinken, gewürfelt
- 1 Handvoll** Mungobohnenkeimlinge
- n. B.** Woksauce
- 5 Tropfen** Sesamöl, dunkel

Indisches Butter Chicken aus dem Ofen



Die Hähnchenbrust in Stücke schneiden. Aus 1 TL Paprikapulver, 1 EL Limonen- bzw. Zitronensaft, 1 TL Salz, 1 Becher Joghurt, 1 TL Cayennepfeffer, 1 EL Garam Masala Pulver, 1 Stück Ingwer und 1 Knoblauchzehe eine Marinade herstellen. Das Fleisch mit der Marinade mischen.

Mindestens eine Stunde einziehen lassen. Besser ist es, das Fleisch bereits am Vortag zu marinieren und über Nacht in den Kühlschrank zu stellen.

Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen dann das Fleisch in einer Auflaufform für 25 Minuten garen.

Die Zwiebel klein hacken und in 2 EL Butter glasig anschwitzen. Die passierten Tomaten, den Zimt, 1 TL Salz, 2 TL Cayennepfeffer, 1 Stück Ingwer und 1 Knoblauchzehe hinzugeben. Alles 20 Minuten mit Deckel und bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Nun die restlichen 2 EL Butter, den Honig und die Sahne hinzufügen, weitere 3 Minuten köcheln. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, in die Soße geben, kurz umrühren und 2 Minuten mitköcheln lassen.

Dazu passt Reis oder Naan.

Wer gerne Koriandergrün mag, der kann ganz am Ende noch ein paar frisch gehackte Blätter hinzufügen.

1 TL Paprikapulver

1 EL Limonensaft oder Zitronensaft

2 TL Salz

1 Becher Joghurt (150 g)

2 Stück(e) Ingwer, jeweils daumengroß

2 Zehe/n Knoblauch

3 TL Cayennepfeffer

1 EL Garam Masala

500 g Hähnchenbrust

500 g Tomate(n), passiert

4 EL Butter

1 TL Zimt

1 EL Honig

150 ml Sahne

1 Zwiebel

Jambalaya



1. Die Zwiebeln in Würfel schneiden. Den Knoblauch und die Chorizo in feine Scheiben schneiden. Die Hälfte der Bio-Zitrone mit einer Reibe von der Schale befreien (nur den gelben Teil) und den Saft auspressen. Die Petersilie hacken.
2. Die Hähnchenbrustfilets waschen, abtrocknen, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit dem geräucherten Paprikapulver einreiben. Achtung: die Mischung aus Paprikapulver und Öl färbt Holz, Silikon, Kunststoff und ähnliches unter Umständen ein.
3. Die Garnelen waschen und ggf. entdarmen. Dieser Schritt ist oft auch bei Garnelen nötig, die schon vorgereinigt sind. Dann abtrocknen, mit dem Saft der Zitrone begießen und darin marinieren.
4. Die Paprika in den Bereich mit starker direkter Hitze auf den Grill legen, bis die Haut von allen Seiten schwarz geworden ist.
5. Die gerösteten Paprika in eine Schüssel legen und verschließen. Der Dampf des erhitzten Gemüses sorgt dafür, dass sich die Haut ablöst. Nach ca. 20 Minuten lässt sie sich leicht mit den Fingern entfernen (Vorsicht, heiß!). Den Rest der Paprika in mundgerechte Stücke schneiden. Dabei Kerne und Stil so weit wie möglich wegschneiden.
6. Den Bacon in einer heißen Grillpfanne braten, bis dieser sehr knusprig ist. Die Streifen aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. In der selben Pfanne die Hähnchenbrustfilets in dem Bacon-Fett von beiden Seiten scharf anbraten.
7. Die Hähnchenbrustfilets in der Pfanne belassen und die Chorizo-Scheiben dazugeben. Für wenige Minuten von beiden Seiten anbraten, der Pfanne entnehmen und bereitstellen.
8. Nun den Knoblauch und die Zwiebeln zu den Hähnchenbrustfilets geben und anbraten, bis diese Farbe angenommen haben. Die Pfanne dann vom Grill nehmen und die Hähnchenbrustfilets und den Bacon in Streifen schneiden, wenn diese abgekühlt sind.
9. In eine Paella-Pfanne das Wasser und das Salz geben und zum Sieden erhitzen. Dann den Reis dazugeben. Alles gut mischen und für 3 Minuten bei geschlossenem Deckel des Grills köcheln lassen. Dann die Tomatenstücke, die Schale der Zitrone und die Garnelen mit dem Saft der Zitrone dazugeben und untermischen. Für weitere 5 Minuten köcheln lassen. Dabei den Brenner unter der Pfanne schließen. Der Reis sollte jetzt noch sehr bissfest sein.
10. Den Thymian, die Hähnchenbruststreifen, die Chorizo, den Mais und die Paprika dazugeben und unterrühren. Den Inhalt der Pfanne erhitzen und mit Pfeffer, Chili-Soße und Salz abschmecken.
11. Die Bacon-Stücken und der Petersilie zum Schluss über die Pfanne streuen...
12. ...und servieren

250 g	Reis
1	Paprika rot
1	Paprika gelb
1	Paprika grün
1	Paprika orange
4	Zwiebeln
800 g	Tomatenstücke aus der Dose
300 g	Mais
3	Knoblauchzehen
250 g	Chorizo
600 g	Hähnchenbrustfilets
200 g	Bacon
225 g	Garnelen
1	Bio-Zitrone
3 el	geräuchertes Paprikapulver
1 Bund	Petersilie
360 ml	Wasser
3 tl	Thymian
	Chilisaucе z.B. Piri Piri-Sosse oder Tabasco
	Olivenöl

Maurische Hähnchenspieße für den Tapas-Abend



500 g Hähnchenbrustfilet
2 Zehen Knoblauch
1 tl Thymian
2 Bio-Zitronen
2 tl Paprikapulver
0,25 tl Kreuzkümmel (Cumin)
1 el Olivenöl
Salz

1. Schneide das Hähnchenbrustfilet in mundgerechte Würfel. Gib den Kreuzkümmel in einen Mörser und zerdrücke ihn dort.
2. Gib das Paprikapulver, das Salz und den Thymian dazu. Vermische alle Zutaten gründlich. Reibe den gelben Teil der Bio-Zitrone ab und presse sie aus.
3. Gib auch den Zitronensaft in den Mörser und vermische alle Zutaten. Lege die Fleischwürfel in eine verschließbare Schüssel und gib die Marinade aus dem Mörser über das Hühnerbrustfleisch. Drücke den Knoblauch mit Hilfe einer Presse in die Schüssel. Ergänze die Marinade mit der geriebenen Zitronenschale und vermische Fleisch und Marinade gründlich.
4. Lasse das Fleisch für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank marinieren.
5. Erhitze etwas Olivenöl in einer Pfanne und brate die Fleischstücken darin an. Gieße dann die Marinade aus der Schüssel in die Pfanne und lass das Fleisch noch für einige Minuten garen. Es darf nicht roh verzehrt werden.
6. Stecke die Fleischstücken auf Spieße und schütze dabei deine Hände mit Handschuhen.

Thai Curry Erdnuss-Kokos- Hühnchen



Für den Reis 1 Teil Reis mit 2 Teilen kaltem Salzwasser in einem Topf mit Deckel aufkochen. Dann die Hitze reduzieren, sodass es gerade eben köchelt. Abgedeckt quellen lassen, bis alles Wasser verkocht ist. Das dauert ca. 15 – 20 Minuten.

1 EL Erdnussöl in eine heiße Pfanne geben. Die Hühnerbrust scharf darin anbraten und aus der Pfanne nehmen. Wieder 1 EL Erdnussöl in dieselbe heiße Pfanne geben, die Currypaste kurz darin anschwitzen und mit der Kokosmilch aufgießen.

Es gibt 3 verschiedene Currypasten: Grüne (am schärfsten), rote (mittelscharf) und gelbe (am mildesten). Ich nehme auf jeden Fall einen sauberen Teelöffel, um die Paste aus dem Glas zu nehmen und stelle das geöffnete Glas in den Kühlschrank. So hält es sich mehrere Monate.

Die Erdnussbutter dazugeben, den Knoblauch dazupressen, die gekörnte Gemüsebrühe und die Zuckerschoten dazugeben. Wer keine Zuckerschoten bekommt, kann auch grüne Bohnen nehmen. Zuckerschoten schmecken aber besser.

Die Karotte schälen, je nach Dicke längs halbieren, in Scheiben schneiden und ebenfalls dazugeben. Alles mehrere Minuten köcheln lassen, sodass die Zuckerschoten und die Karotte noch bissfest sind.

Danach die Bambussprossen und das Fleisch wieder dazugeben und noch ein paar Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke in kaltem Wasser anrühren und in die köchelnde Soße geben, um sie etwas anzudicken. Zum Schluss die Zitronengraspaste untermischen und mit Salz würzen.

2 TL Erdnussöl

400 g Hühnerbrust

2 TL, gehäuft Currypaste, rot, grün oder gelb

400 ml Kokosmilch

2 TL, gehäuft Erdnussbutter

1 Knoblauchzehe(n)

1 TL, gehäuft Gemüsebrühe, gekörnte

2 Handvoll Zuckerschote(n) oder grüne Bohnen

1 Karotte(n)

1 Dose Bambussprosse(n)

1 TL Speisestärke

2 EL Wasser

2 TL, gehäuft Zitronengraspaste

1 Tasse Reis (Duftreis)

2 Tasse/n Wasser

Salz

Rezept von: Sazoti

Panäng Gai / Panäng Moo für Farangs **thailändisches rotes Curry mit Schwein** **oder Huhn, ausführlich beschrieben**



Panäng Gai/Moo ist ein leicht zu kochendes, typisch thailändisches Rezept und enthält Fischsoße. Dadurch wird kein weiteres Salz benötigt, denn diese ist bereits sehr salzig. Man sollte jedoch keine Angst vor dieser Zutat haben, denn das Gericht wird hinterher gar nicht nach Fisch schmecken (zumindest sollte es das).

Generell sollte man als Nichtthailänder etwas vorsichtiger mit den Zutaten umgehen, denn es kommen recht viele (für den westlichen Gaumen) ungewohnte Geschmäcker zusammen. Zudem sind viele der in diesem Rezept enthaltenen Zutaten bereits in einigen Currypasten enthalten.

Von der Currypaste und der Fischsoße nimmt man daher beim ersten Mal lieber etwas weniger, als zu viel. Wenn man hinterher merkt, dass es zu wenig war, kann man kurz vor dem Ende noch etwas mehr zugeben (die Zutaten lösen sich wunderbar im Gericht auf). Wenn es zu viel sein sollte und das Gericht zu currylastig bzw. salzig ist, kann man dies mit der Zugabe von etwas mehr Kokosmilch und einem kleinen Schuss Wasser ganz einfach wieder ausgleichen (zu diesem Zweck lohnt es sich, für den Notfall eine zweite Packung Kokosmilch im Haus zu haben).

Und mit der Currypaste aus asiatischen Importläden sollte man immer etwas aufpassen: Diese enthalten in der Regel bereits Chili, was beim Kochen eine für den westlichen Gaumen unerträgliche Schärfe erzeugen kann (und das manchmal bei einer Menge von "nur" 2 EL!). Ich finde es besser, eine Currypaste ohne Chili zu nehmen (in deutschen Supermärkten gibt es so was manchmal), denn diese kann man nach eigenem Ermessen mit frischen Thaichilis nachschärfen. Dies ergibt auch eine angenehmere fruchtigere Schärfe als die aus den Currypasten.

Generell gilt: Oft probieren und abschmecken beim Kochen, dann gibt es hinterher keine böse Überraschung.

Das Fleisch in einer großen Pfanne gar braten. Dann das Fleisch aus der Pfanne holen und in einer Schüssel zur Seite stellen (es wird später wieder verwendet). In die große Pfanne mit dem Bratensaft wird nun die Kokosmilch gegeben (es empfiehlt sich, nicht direkt die ganze Kokosmilch hineinzugeben, sondern einen kleinen Teil zurückzuhalten). Die Kokosmilch wird auf mittlerer Hitze erhitzt, bis sie ganz leicht köchelt (nicht kochen!).

Nun 2 EL von der Currypaste in die Kokosmilch geben und rühren, bis sich die Paste in der Milch aufgelöst hat (keine Klumpen zurücklassen, evtl. die Hitze reduzieren). Weiterrühren und die 3 EL Fischsoße zu der Curry-Kokosmilch hinzufügen. Alles zu einer homogenen Masse rühren und das Fleisch aus der Schüssel wieder in die Pfanne geben. Danach das Ganze ein wenig erhitzen (das Fleisch sollte warm sein).

Nun die Karotten in Scheiben und die Paprika in Würfel schneiden. Vom Thaibasilikum die Blätter pflücken und evtl. ein bisschen zerzupfen (nicht mit dem Messer zerhacken!) und alles in die Pfanne geben. Wenn man möchte, kann man jetzt auch 1 - 2 klein geschnittene Chilischoten hinzugeben.

Die Zitronen- bzw. Kaffirblätter entweder einmal halbieren oder zu einer Rolle (einem Priem) wickeln und mit einem scharfen Messer in hauchdünne Streifen schneiden. Das kommt drauf an, ob man diese Zitronenblätter so sehr mag, dass man sie mitessen möchte oder ob man sie lieber wie Lorbeerblätter vor dem Essen rauspicks und zur Seite legt. Eigentlich dienen die Blätter nur dazu, dem Essen eine frische zitronige Duftnote zu verleihen, ähnlich wie man Lorbeer in eine Soße oder Suppe gibt. Sie ergeben jedoch eine sehr interessante Geschmackskomponente finde ich, denn sie sind - im Gegensatz zum Lorbeer - nicht bitter! Diese Blätter auch in die Pfanne geben.

Nun einen Deckel für 3 - 4 Minuten auf die Pfanne geben, bis das Gemüse ein wenig erhitzt wurde. Es sollte aber noch knackig sein. Den Deckel abnehmen, das Ganze begutachten und abschmecken.

Das Gericht ist jetzt fast fertig, es fehlt nur noch der Feinschliff. Dafür gibt man einen TL Zucker dazu. Wenn das Ganze sehr salzig ist, kann man auch einen EL Zucker nehmen. Wenns zu trocken ist, gibt man noch ein wenig Kokosmilch und einen Schuss Wasser hinzu. Jetzt gibt man die Erdnussbutter bzw. das Erdnusspulver hinzu und rührt noch einmal gut um. Das Gericht soll nur eine feine Erdnussnote haben, deshalb nur die geringe Menge von 1 - 2 Esslöffeln.

Voilà fertig ist das Panäng. Hat man Schweinefleisch verwendet, ist es Panäng Moo, mit Hühnerfleisch ist es Panäng Gai. Als Beilage passt am besten Basmatireis.

Das Gemüse ist übrigens beliebig austauschbar. Man könnte genauso gut Erbsen, Zuckerschoten, Babymais oder Ähnliches hinzugeben. Manche machen es auch komplett ohne Gemüse, nur mit dem Thaibasilikum. Wichtig ist meiner Meinung nach nur, dass man das Gemüse mit Asien assoziiert (also Gemüse wie Mais, Tomaten etc. würde ich nicht nehmen, das ist eher so "typisch westlich").

2 EL Currypaste (Panäng Currypaste)

500 g Schweinefleisch oder Hühnerfleisch (z. B. Hühnerbrust, Schweineschnitzel...), klein geschnitten

1 Tüte/n Kokosmilch (ca. 200 ml)

3 EL Fischsauce **2** Karotte(n)

1 Tasse Wasser

1 Paprikaschote(n)

1 TL Zucker

1 EL Erdnussbutter oder Erdnüsse, pulverisiert

evtl. Chilischote(n)

1 Bund Basilikum (Thai-Basilikum)

4 Blätter Kaffir-Zitronenblätter

Coq au vin rouge à la maison



Die Hähnchenteile mit Hähnchengewürz, Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl von allen Seiten anbraten, aus dem Bräter nehmen und zur Seite stellen.

Nacheinander ins Bratfett geben: gewürfelten Speck, Schalotten, Knoblauch, Möhren und Fenchel. Alles etwas andünsten. Dann die Paprika und die Champignons zufügen und ebenfalls ca. 2 Minuten andünsten. Das Tomatenmark zufügen und anschwitzen. Die Speck-Gemüsemischung mit Calvados und Rotwein ablöschen, dann mit Sojasauce, Thymian, Rosmarin und Lorbeer würzen.

Die Hähnchenteile auf die Gemüsemischung setzen und den Bräter ohne Deckel in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Den Coq au vin 60 Minuten schmoren.

Den Coq au vin mit Reis, Bandnudeln oder Baguette servieren.

- 1,2 kg** Hähnchen, in 4 Stücke geteilt
- 125 g** Speck, durchwachsen, gewürfelt
 - 4** Schalotte(n), längs halbiert
 - 2** Knoblauchzehe(n), grob zerteilt
 - 4** Möhre(n), geschält und in dicke Scheiben geschnitten
 - 1** Fenchel, grob geschnitten
 - 2** Paprikaschote(n), in Stücke geschnitten
- 400 g** Champignons, braune, evtl. halbiert
- 150 ml** Rotwein
- 2 cl** Calvados oder Cognac
- 1 EL, gehäuft** Tomatenmark
- 3 EL** Sojasauce
- n. B.** Salz und Pfeffer
- n. B.** Thymian
- n. B.** Rosmarin
- n. B.** Hähnchengewürz
 - 2** Lorbeerblätter