



Roadkill Chicken

by Joscha Bastians



Roadkill Chicken, mit super knuspriger Haut und leckeren Beilagen, was gibt's Geileres?

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Die Fettstücke am hinteren Teil des Hähnchens rausreißen (nicht schneiden!)
2. Wirbelsäule mit einem scharfen Messer, z.B. einem Hackmesser aus dem Hähnchen schneiden
 - Alternativ geht es auch mit einer Geflügelschere
3. Das Hähnchen rumdrehen und mit der flachen Hand, das Brustbein "flach" drücken
4. Von beiden Seiten ordentlich würzen
5. Den Grill vorheizen
 - Die mittleren Brenner bleiben dabei aus (3 Brenner also 1 Brenner, 4 Brenner 2 usw.)
 - Die äußeren Brenner auf volle Stufe drehen, später evtl. etwas herunterregulieren
 - Die Deckeltemperatur sollte später zwischen 180-200°C erreichen
6. Zucchini quer in ca. 1,5-2cm dicke Scheiben schneiden
 - so bleibt sie innen saftig und außen kann sie schöne Röstaromen sammeln
7. Zucchini in die Ikea Koncis Schale legen, mit Salz, Pfeffer und dem Grillgemüsegewürz bestreuen. Das Ganze anschließend mit etwas Öl benetzen und im Kühlschrank nach Belieben etwas durchziehen lassen
8. Das Hähnchen über den mittleren, ausgeschalteten Brennern platziert, damit es indirekt garen kann
 - Kernthermometer an 2 unterschiedlichen Stellen im Hähnchen platzieren
 - Bei einer Kerntemperatur von 75°C ist euer Hähnchen gar
 - Die Garzeit beträgt ca. 45-60min
9. Die Kartoffeln in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden (wer mag auch gerne dünner) und, ca. 25min nach dem Hähnchen, auf eine mit Öl benetzte Plancha oder Gusseisenplatte legen
 - nun mit Salz würzen und nach dem Wenden erneut mit Salz würzen
 - schauen, dass immer genug Öl auf der Plancha/Gusseisenplatte ist, damit sie schön knusprig werden
 - Die Kartoffeln benötigen ca. 15-20min

Zubehör:

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

- Plancha, Gusseisenplatte o.ä.
- Schneidebrett
- Ikea koncis Schale o.ä.
- Messer
- Gewürzmühlen
- Marinadenhandschuhe
- Kernthermometer

Zutaten: 2 Portion

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

| Menge | Lebensmittel |
|-------|--------------------------------------|
| 1 | Ganzes Hähnchen |
| Etwas | Gewürze nach Wahl (z.B. Stay spiced) |
| 1 | Zucchini |
| 3-4 | Kartoffeln |
| Etwas | Grillgemüsegewürz |
| Etwas | Salz & Pfeffer |

Tipps:

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

- Paprikapulver verbrennt bei Temperaturen um die 200°C

- Kernthermometer mit 2 Messsonden nutzen, damit der Garpunkt perfekt getroffen werden kann

- Kartoffeln ca. alle 5min wenden, damit sie nicht zu dunkel werden und sobald sie gar sind, vom Grill nehmen

10. Die Zucchini ca. 15min bevor das Hähnchen gar ist, auf das Rost neben dem Hähnchen legen

- Sie liegen direkt über einem Brenner, der auf 3/4 Stufe runterreguliert wurde
- Wenn sie ordentlich Röstaromen gesammelt haben, in den indirekten Bereich legen, unmittelbar neben das Hähnchen
- So werden die Zucchini nochmal etwas weicher und ihr könnt sie nach Belieben vom Grill nehmen

- Zucchini alle 2-3min wenden, damit sie nicht schwarz werden