



Brathähnchen

Portionen: 6

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten Brathähnchen:

- 2 ganze Hähnchen je etwa 2,2 kg
- 1 Esslöffel Paprika (15 ml)
- 2 Teelöffel Knoblauchpulver (10 ml)
- 2 Teelöffel Zwiebelpulver (10 ml)
- 2 Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer (10 ml)
- 2 Teelöffel Trockensenf (10 ml)
- 1 Teelöffel Thymian (5 ml)
- 1 Teelöffel Cayennepfeffer (5 ml)
- 1 Teelöffel Chiliflocken (5 ml)
- 2 Esslöffel brauner Zucker (30 ml)
- 1 Esslöffel grobes Salz (15 ml)
- 2 ganze Knoblauchzwiebeln, Oberteil abschneiden
- 2 ganze Zitronen, geviertelt
- 4 Zweige frischer Thymian
- 6 Scheiben frischer Ingwer, 3 mm dick
- 2 Tassen Weißwein (500 ml)
- 3 Zweige Rosmarin

Zubereitung Brathähnchen:

1. Hähnchen waschen und trocken tupfen.
2. In einer Schüssel Paprika, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Cayenne, Chiliflocken, Trockensenf, Thymian, braunen Zucker und Salz und Pfeffer mischen. Die Hähnchen mit der Pannade einreiben, dann auf ein Tablett legen, mit Plastikfolie abdecken und für 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
3. Hähnchen aus dem Kühlschrank holen. Je eine ganze Knoblauchzwiebel und geviertelte Zitrone in die Bauchhöhle jedes Hähnchens geben. Frischen Thymian und Ingwer hinzufügen. Hähnchen mit Fleischergarn zusammenbinden. Dann das Geflügel nach Anweisung des Herstellers auf einen Bratspieß stecken.
4. Den Grill für indirektes Grillen vorbereiten. Grill auf 110 °C vorheizen. Die linke Heizfläche ausschalten und eine Tropfpfanne hineinstellen um das tropfende Fett aufzufangen, während die Hähnchen sich drehen. Weißwein und ein paar Rosmarinzweige in die Tropfpfanne geben.
5. Den Spieß mit den Hähnchen auf den Grill legen und 2 bis 2,5 Stunden langsam in indirekter Hitze grillen, oder bis sie nicht mehr tropfen oder die Temperatur am Thermometer in der dicksten Stelle (Schenkel oder Brust) 75 °C erreicht.
6. Hähnchen vom Grill nehmen und auf ein Backblech legen, dabei den Spieß entfernen. Hähnchen für 10 Minuten mit Folie abdecken, damit die Säfte das Fleisch durchziehen können. Fertig zum Schneiden und Servieren.