Cidre Hähnchen vom Grill

Süße und herbe Noten von Äpfeln in saftigem Hähnchenfleisch mit krosser Haut.

Dies war unser 2. Versuch mit dem neuen Gasgrill - Mega lecker! Ich habe das Rezept von Grillkameraden.de hier mal reinkopiert.

Cidre Hähnchen vom Grill - So gehts

Vorbereitung: 30 Minuten + 12 Stunden marinieren

Grilldauer: 60-90 Minuten

Gesamtdauer: 120 Minuten

Menge: 2-4 Personen

Zutaten

1 Hähnchen (frisch oder TK)

200 ml Cidre doux für den Hähnchen-Halter

Für die Marinade:

4–6 Zweige Thymian

1 mittelgroße Zwiebel

4 Knoblauchzehen

300 ml Cidre doux

2 TL gutes Olivenöl

1 TL Apfelessig

2 TL Senf (scharf oder mittelscharf)

1 TL Meersalz

1 TL brauner Zucker

1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Material:

Hähnchen-Halter mit Behälter für Flüssigkeiten

Schritt für Schritt

Für die Marinade den Thymian gründlich abbrausen und die Blätter abzupfen. Knoblauchzehen und Zwiebel schälen. Alle Zutaten klein hacken.

Cidre, Olivenöl, Essig und Senf gut mischen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Anschließend Thymian, Zwiebel und Knoblauch unterrühren.

Hähnchen innen und außen gründlich unter fließendem Wasser säubern. Anschließend trocken tupfen. Überflüssiges Fett und Hautstücke mit einem scharfen Messer entfernen.

Vorsichtig mit den Fingern zwischen Haut und Fleisch fahren, um einen Zwischenraum für die Marinade zu schaffen.

Hähnchen innen und außen sorgfältig mit reichlich Marinade einpinseln, dabei den Zwischenraum zwischen Haut und Fleisch nicht vergessen. Das marinierte Hähnchen über Nacht in einem Gefrierbeutel im Kühlschrank durchziehen lassen.

Den Grill vorbereiten und auf 180 °C indirekte Hitze vorheizen.

Den Behälter des Hähnchen-Halters mit Cidre füllen.

Das Hähnchen so auf den Halter stecken, dass die Schenkel nach unten weisen. Am oberen Ende sollte die Öffnung möglichst klein sein, damit der Cidre-Dampf nicht entweicht. Bei Bedarf eine Zwiebelscheibe oben auf das Hähnchen legen.

Das Hähnchen etwa 60 bis 90 Minuten lang grillen, bis es gut gebräunt und knusprig ist. Das

Fleisch ist bei einer Kerntemperatur von rund 80 °C durchgegart.

Hygiene ist beim Arbeiten mit rohem Geflügelfleisch äußerst wichtig, ganz gleich, ob Ihr ein frisches oder ein tiefgefrorenes Hähnchen verwendet. Denn das Salmonellenrisiko kann nicht
vollständig ausgeschlossen werden. Alle Utensilien, das Waschwasser und die Marinade, die Ihr für das Hähnchen verwendet, sollten nicht mit anderen Lebensmitteln in Kontakt kommen. Das sorgfältige Einpinseln mit der Marinade sowie eine ausreichende Einwirkdauer sorgen dafür, dass die Aromen gut in Haut und Hähnchenfleisch eindringen können.

Wer ein noch intensiveres Cidre-Aroma möchte, kann mithilfe einer Marinierspritze Cidre in die fleischigen Partien an Brust und Schenkeln injizieren. Um den fruchtigen Apfelgeschmack zu betonen, schiebt Ihr vor dem Grillen einige Apfelstücke oder -scheiben in den Zwischenraum zwischen Haut und Fleisch.