Grillhähnchen mit Kräuterfüllung

Außen knusprig, innen zart - so lecker schmeckt das Grillhähnchen mit Kräuterfüllung. Für das Rezept kann man auch Oregano, Rosmarin und Lorbeerblätter verwenden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

2 Stk.	Brathühner
40 g	Butter
4 EL	Öl
1 TL	Paprikapulver (edelsüß)
1 Bund	Petersilie
1 Prise	Pfeffer
1 TL	Salz
6 Zweige	Thymian
6 Zweige	Majoran

Zubereitung

1. Dieser leckere Klassiker ist in wenigen Handgriffen servierfertig, Schritt für Schritt **Grillhähnchen mit Kräuterfüllung** vorbereiten. Zu Beginn die küchenfertigen Hähnchen waschen und abtupfen.

2. Salz auf die Innen- wie auch Außenflächen geben. Hühnchen mit Butter wie auch Kräutern befüllen. Im Anschluss Küchengarn zur Hand nehmen und Flügel und Keulen fest anbinden, erst dann das Hähnchen auf den Drehspieß stechen.

3. Die Marinade setzt sich aus Pfeffer, Paprika, Salz und Öl zusammen, diese Zutaten gut verrühren und auf das Hähnchen pinseln. Grillhähnchen bei 180 Grad Celsius für circa eine Stunde grillen und immer wieder mit der Ölmischung bestreichen.

Tipp

Schmackhafte Folien-Kartoffeln und einen bunten Salat zu dem Grillhähnchen mit Kräuterfüllung anbieten.