

Grillhendl

Das Grillhendl mit der würzigen Marinade verleiht dem Fleisch einen besonders aromatischen Geschmack. Ein einfaches Grill Rezept für die Sommerzeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,6 h



Zutaten

1 Stk.	Brathuhn (ca, 1,2kg küchenfertig)
2 Zweige	Thymian
2 Zweige	Majoran
4 EL	Rapsöl
1 Stk.	Zitrone (unbehandelt)
3 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Honig
1 TL	Paprikapulver (edelsüß)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für das **Grillhendl** zuerst die Marinade vorbereiten. Dafür die unbehandelte Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Knoblauchzehen schälen und fein hacken.
2. Das Rapsöl in eine Schüssel geben, Zitronensaft, eine wenig Zitronenabrieb, Knoblauch, Paprikapulver, Pfeffer und Honig hinzugeben und gut vermischen.
3. Das gewaschenen und abgetrocknete Hendl innen und außen salzen, Thymian und Majoran in das Hendl geben. Das Huhn großzügig mit der Marinade einpinseln.
4. Die Flügel und die Keulen mit einem Küchengarn zusammen binden. Die Marinade einige Stunde einziehen lassen oder über Nacht marinieren.
5. Den Griller einheizen und dafür sorgen das genug Glut im Griller ist.

6. Das Hendl auf einen Grillspieß stecken und zirka 75 - 90 Minuten rundum durch grillen.
7. Zwischendurch immer wieder mit der Marinade bepinseln.

Tipp

Zum Grillhendl frische Salate und Grill-Folienkartoffeln servieren. Übrig gebliebene Marinade die bereits mit rohem Hühnerfleisch in Berührung gekommen ist, nicht mehr für Saucen oder Dips verwenden, nur mehr zum Nachpinseln beim Grillen verwenden.