

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.