Grillhuhn

Das Grillhuhn ist der schmackhafte Klassiker bei der Grillparty und beim Sommerfest. Ein Rezept für ein aromatisches, würziges Geschmacks Erlebnis.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 2,0 h

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 14,0 h



Zutaten

1 Stk.	Grillhuhn (küchenfertig)
	Grillgewürz
	Salz
	Butter
1 Schuss	Bier

Zubereitung

1. Für das **Grillhuhn** das Grillgewürz mit Salz vermischen. Das Huhn mit Wasser abspülen und trocken tupfen, kräftig rundum und innen einreiben. Am besten über Nacht im Kühlschrank marinieren.

2. Den Holzkohlegrill rechtzeitig einheizen damit reichlich Glut vorhanden ist. Das marinierte Huhn auf einen Grillspieß stecken und bei genügend Hitze zirka 1,5 Stunden rundum grillen. (Fleisch anstechen, es sollte nur noch klarer Fleischsaft austreten, dann ist das Hendl gar gegrillt).

3. Zwischendurch immer wieder mit flüssiger Butter bestreichen und zum Schluss mit einem Schuss Bier ablöschen. Das fertige Huhn tranchieren und anrichten.

Tipp

Zum Grillhuhn passt frisches Gebäck, grüner Blattsalat und gemischte Salate.