Hähnchen am Spieß

Rezept von V-ZUG AG



Grillhuhn mit Gemüse

Zubereitung	30 Min.
Garzeit	1 Std.
Portionen	4
Gerät	Combair V6000 60 ab 2021

Marinade

4 EL Olivenöl

2 TL Salz

1 TL Paprikapulver

1 TL Dijon Senf

1 Knoblauchzehe, gepresst

etwas Pfeffer

Gemüse

3 Schalotten

2 rote Paprika

1 Zucchini

1 Knoblauchknolle

etwas Salz

etwas Olivenöl

Hähnchen

1 Hähnchen (ca. 1,3 kg)

1 unbehandelte Zitrone, abgeschälte Schale

3 Zweige Rosmarin

3 Zweige Thymian

2 Knoblauchzehen

Marinade

Alle Zutaten in einer Schüssel miteinander verrühren.

Gemüse

Schalotten in Streifen schneiden. Paprika längs vierteln und entkernen. Zucchini in dicke Scheiben schneiden. Knoblauch quer halbieren.

Alles in eine Porzellanform geben, salzen und mit Olivenöl beträufeln.

Hähnchen

Hähnchen mit allen Zutaten füllen. Hähnchenschenkel mit Küchenschnur fest an den Körper binden.

Hähnchen mit Marinade einreiben, auf den vorbereiteten Drehspieß schieben und mit der Klammer befestigen.

Garen

Drehspieß mit der Vorrichtung auf der oberen, Gemüse in der Porzellanform auf einem Kuchenblech auf der unteren Auflage einschieben.

Mit Grill Stufe 4 (sehr stark) 1 Stunde lang garen.

Anrichten

Hähnchen zerteilen und mit dem Gemüse servieren.

Garschritte

Grill Stufe 4 während 1 Std.

Tipps

Hähnchen ist gar, wenn der austretende Saft hell und klar ist.

Zubehör

Drehspieß

Porzellanform mit ca. 2 l Volumen

Kuchenblech

Küchenschnur

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	26.01.2022