

HÜHNCHEN IM HEUBEET



Das Hühnchen auf der Bierdose ist sicherlich ein Highlight auf jeder Grillparty. Es gibt aber noch eine ähnlich spektakuläre Zubereitungsart, die auf praktisch allen gängigen Grillgeräten machbar ist, vorausgesetzt, der Grill eignet sich zum indirekten Grillen und hat einen Deckel.

Zutaten:

- 1 Freilandhuhn, grillfertig
- Hähnchenrub
- Selbst gesammeltes Bergkräuterheu oder Bio-Heu
- 80 ml Whisky oder Rum
- Süßkartoffeln
- Karotten

Zubereitung:

Das Kräuterheu in ca. 1 l Wasser und 80 ml Whisky oder Rum ca. 2 Stunden einweichen. Das Huhn mit dem eingeweichten Heu füllen, außen mit Olivenöl einreiben und kräftig mit der Gewürzmischung würzen.

In einer feuerfesten Schale, das Heubeet vorbereiten. Man braucht je nach Größe der Schale etwa 2-3 Hände voll Heu. Das Huhn darauf positionieren und die Karotten und Süßkartoffeln dazulegen.

Den Grill für indirektes Grillen bei 180 - 200°C vorbereiten. Den Temperaturfühler in die Keule stechen und die Schale im indirekten Bereich des Grills positionieren. Das Huhn bis zu einer Kerntemperatur von 85°C ca. 90 Minuten grillen.

Das Huhn aus der Schale nehmen und das Heu entfernen. Mit einer Geflügelschere zerlegen und mit dem Gemüse anrichten.

A promotional banner for Grillmix and Grillstore. The background is a dark, textured surface. On the left, there is a logo for 'Radio Holiday' with a red flame icon above it. Below the logo is a black box with the text 'GRILLMIX' in white, and 'WÜRZIG . LECKER . LOCKER' in smaller white text below it. To the right of the logo is a black fork. In the center, the text 'Jeden Dienstag & Samstag um 11 Uhr' is written in a bold, black font. Below this text is the text 'mit freundlicher Unterstützung von:'. On the right, there is a logo for 'GRILLSTORE.DAT' with a red flame icon above it, and 'BARBECUE & GRILL' in smaller text below it.