



Ganzes Brathähnchen mit Heckbrenner

by Joscha Bastians



Brathähnchen vom Drehspieß mit Heckbrenner (natürlich auch ohne Heckbrenner möglich)

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Marinade herstellen
 - Öl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Zwiebelgranulat und Knoblauchgranulat in einer Schüssel miteinander vermengen
2. Grill vorheizen auf 180°C
3. Währenddessen das Hähnchen mit kaltem Wasser von außen bzw. innen abwaschen und trocken tupfen
4. Bürzel abschneiden
5. Hähnchen überall mit Flüssigmarinade bestreichen
6. Das Hähnchen auf den Drehspieß stecken, mittig im Grill platzieren und das Kernthermometer in den Keulen darin platzieren (wie genau findet ihr auch in [DIESEM Video](#))
 - Den Drehspieß mit dem Gegengewicht austarieren, um den Motor zu entlasten
 - Hähnchen sollte vom Heckbrenner wegdrehen (Erklärung siehe Video)
7. Etwas Alufolie unter dem Hähnchen platzieren, damit es nicht zu viel Hitze abbekommt
8. Brenneinstellungen:
 - Die inneren Brenner bleiben aus und die seitlichen werden jeweils halb aufgedreht
 - Der Heckbrenner wird ebenfalls nur auf halbe Stufe gedreht (sonst wird das Hähnchen evtl. außen schwarz)
 - Die Deckeltemperatur liegt während des Garvorgangs optimal bei 180°C und maximal bei 200°C

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Drehspieß
- Marinadenhandschuhe
- Messer
- Ikea Koncis Schale
- Gewürzmühlen
- Silikonpinsel
- Kernthermometer

Zutaten: 2 Personen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

Menge	Lebensmittel
1 ganzes	Hähnchen
2 TL	Paprikapulver
2 TL	Salz
1 TL	Pfeffer
½ TL	Zwiebelgranulat
3 EL	Pflanzenöl (beliebig)
1 Messerspitze	Knobgranulat

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube:

[Meat `n` Great](#)

- Auf der Brustseite des Hühnchens mit den Fingern unter die Haut fahren, um diese vom Fleisch etwas abzuheben -> Gewürze können so auch am Fleisch einwirken

- In jede Keule sollte ein "Greifarm" gesteckt werden, damit die Keulen nicht hin und her schwingen können
- Die „Flügelchen“ einklappen, damit sie nicht verbrennen (siehe Video)

-
- Falls die Temperatur zu heiß wird, den Heckbrenner runterregulieren, damit das Hähnchen mehr indirekte Hitze bekommt und die Haut nicht zu dunkel wird
9. Die Kerntemperatur bei Hähnchen sollte mindestens 76-77°C betragen, besser ca. 80°C, um auf Nummer sicher zu gehen
10. Am Ende bei einer Kerntemperatur von 70°C gerne nochmal den Heckbrenner voll aufdrehen, damit das Hähnchen Farbe/Kruste bekommt
- **ACHTUNG:** Durchgehend beobachten und falls es zu dunkel/schwarz wird, etwas runter regulieren
 - Deckeltemperatur sollte dabei allerdings auch auf keinen Fall über 220°C erreichen (vorher die seitlichen Brenner etwas runter regulieren)

