

Roadkill-Chicken mit Grillgemüse

Zutaten:

Roadkill-Chicken

- 1,5 kg Maishähnchen
- 1 Rolle Kräuter-Butter von MEGGLE
- Paprikapulver edelsüß
- Salz

Grillgemüse

- 750 g Drillinge , halbiert
- 500 g Hokkaido Kürbis, in cm dicke Scheiben geschnitten
- 4 Möhren, in mundgerechte Stücke geschnitten
- 4 Pastinaken, in mundgerechte Stücke geschnitten
- 2 mittlere Zwiebeln, geachtelt
- 10 Blätter Salbei
- 6 Zweige Thymian
- 10 Stück Knoblauchzehen, mit Schale angedrückt
- 4-5 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer



Zubereitung:

RoadKill Chicken

Die Kräuter-Butter für ca. 1 Stunde ins Eisfach legen.

Das Hähnchen am Rückgrat entlang mit einem scharfen Messer einschneiden und das Rückgrat auslösen. Das Hähnchen mit etwas Druck auf der Brust aufklappen.

Mit einem Löffel die Haut an der Brust des Hähnchen lösen / hochheben.

Sechs ca. 0,5 cm dünne Scheiben von der Kräuter-Butter-Rolle abschneiden und jeweils drei Scheiben unter jede Brustseite schieben.

Das Hähnchen von oben und unten kräftig mit dem Paprikapulver und Salz würzen.

Den Grill auf 200 Grad vorheizen.

Das Hähnchen bei indirekter Hitze auf dem Rost für ca. 45 – 60 Minuten grillen, bis es eine schöne knusprige Haut bekommen hat und bis beim Einstechen an der Keule klarer Saft austritt.

Solltest du es mit dem Grillgemüse zubereiten, vorab das Grillgemüse 30 Minuten grillen. Siehe unten.

Grillgemüse

Das Gemüse zusammen mit den Kräutern auf ein Backblech oder in eine Grillschale geben und mit dem Olivenöl vermengen. Kräftig salzen und pfeffern.

Das Gemüse bei indirekter Hitze auf dem vorgeheizten Grill bei 200 Grad 30 Minuten grillen, dann das Hähnchen dazu legen und das Gemüse weitere 45 Minuten grillen.

In der Ruhezeit des Hähnchens das Gemüse bei starker Hitze bräunen lassen und sobald es vom Grill genommen wird, 2-3 Scheiben der MEGGLE Kräuter-Butter untermischen.