

Tandori-One-Grill Hähnchen

Zutaten:

- 2 Hähnchen
- 2 Peperoni
- 2 Paprika
- 2 Dosen Kokosmilch
- 2 Dosen Kichererbsen
- 6 EL Öl + etwas zum anbraten
- 3 Tassen Reis, vorgekocht
- Koriander
- 1 EL Tomatenmark
- 3 Limetten
- Gewürzmischung nach Wahl (im Video Jack Daniels Steakpfeffer)
- 4 EL Teriakisaucе
- 2 EL Tandorigewürz
- 2 EL Ahornsirup

Zubereitung:

Unser erster Arbeitsschritt heißt heute mal wieder herstellen einer leckeren Marinade. Dafür hacke ich eine Chili klein und vermische sie in einer kleinen Schüssel gründlich mit dem Abrieb von 3 Limetten, dem Öl, der Teriakisaucе, dem Tandorigewürz, 2 EL Ahornsirup und dem Tomatenmark.

Nun würze ich auch schon das Hähnchen mit der Gewürzmischung. Da nehmt ihr einfach eine, die euch schmeckt. Ich verwende im Video das von Jack Daniels. Diese Gewürzmischung gebe ich nun über das Hinterteil in den Bauchraum des Hähnchens und verteile sie dort gleichmäßig. Dann gebe ich etwas Koriander und 2 halbe Limetten in das Hähnchen und schon kommt die Marinade zum Einsatz. Ich setze das Hähnchen in eine Schüssel und gebe die Marinade darüber. Nun reibe ich die Marinade gründlich und gleichmäßig über das Hähnchen. Genauso verfare ich mit dem zweiten Hähnchen.

Jetzt ist es auch schon an der Zeit, den zu starten. Dafür fülle ich ihn komplett mit Briketts und lege ein Zündbällchen darunter. Während die Kohle nun vorglühen

kann, schneiden wir noch die restlichen Zutaten. Die Paprikas werden gewürfelt, die Schalotten schneiden wir in grobe Stücke, die zweite Chili wird gehackt und die Frühlingszwiebeln werden in Ringe geschnitten.

Ist dann inzwischen der Anzündkamin durchgeglüht, stelle ich mit Hilfe des meine , also eine Gußpfanne auf den Kamin und lasse diese heiß werden. Außerdem erhitze ich gleich etwas Olivenöl in ihr. Ist dann alles heiß, dünste ich die soeben geschnittenen Paprika- und Schalottenwürfel in ihr an. Nach kurzer Zeit gebe ich noch die Chilis dazu. Mit ihnen habe ich etwas gewartet, dass sie nicht verbrennen. Nun lösche ich alles mit der Kokosmilch ab und lasse es kurz aufkochen. So vergehen auch noch die letzten Klumpen der Kokosmilch. Ist das geschehen, stelle ich die Pfanne erst einmal beiseite.

Nun gebe ich die Kohlen aus dem Anzündkamin in den Kugelgrill. Diese schichte ich links und rechts an den Rand. So entsteht eine 3-Zonen Glut in deren Mitte ein indirekter Bereich ist. Über diesem indirekten Bereich grille ich gleich die Hühnchen. Zuerst baue ich den Grill aber noch fertig zusammen. Zuerst gebe ich den Grillrost hinein, dann kommt der Rotisserieing von Moesta und schlussendlich der Grilldeckel darauf. So regle ich meinen Weber Kugelgrill mit den normalen Lüftungsschiebern bei etwa 200°C ein. Hierbei achte ich aber darauf, dass das Deckelthermometer auch in dem indirekten Bereich, also nicht über der glühenden Kohle sitzt.

Nun binde ich noch mit die Schenkel der Hühnchen zusammen. So soll der Inhalt im Hühnchen bleiben. Sollte doch etwas herausfallen, dann geht die Welt natürlich auch nicht unter. Aber jetzt, jetzt kommt der große Spieß. Mit dem großen Edelstahlspieß der Rotisserie spieße ich die beiden Hühnchen nun Hintern an Hintern auf und fixiere sie mit den beiden Fleischklammern der Rotisserie. Außerdem führe ich noch ein in die Brust eines der beiden Hähnchen. Das geht bei der Moesta Rotisserie wunderbar, sie besitzt nämlich eine Durchführung für das Kabel und einen Magneten am Ende des Spießes, an welchem man das Thermometer anbringen kann. So gebe ich jetzt alles in den Kugelgrill und middle die Hähnchen dort aus. Mit Hilfe des Gewichtes an dem Spieß kann ich jetzt außerdem durch einfaches verschieben eine evtl. Unwucht ausgleichen. Die Hähnchen bleiben jetzt auf dem Grill bis sie eine Kerntemperatur von ca. 74°C haben. Das wird etwa 1 - 1,5 Std. dauern.

Nach etwa 30 Minuten geht es mit unserer leckeren Pfanne weiter. Ich gebe die

abgegossenen Kichererbsen dazu und rühre alles gleichmäßig durcheinander. Diese Pfanne gebe ich jetzt so wie sie ist in den Grill unter die Hähnchen. So läuft das leckere Hähnchenfett und die Marinade auch noch in die Pfanne und bringt so ein unvergleichliches Aroma in das Gemüse. Es kann nur sein, dass man jetzt die Lüftungsschlitze etwas öffnen muss, da die Pfanne ja auch ein ganz schön großes Hitzeschild ist. Aber das sollte kein Problem sein.

Sobald die Kerntemperatur etwa 65 - 68°C zeigt (das war bei uns nach ungefähr 1,25 Std. der Fall) gebe ich noch den Reis und die Frühlingszwiebeln in die Pfanne und vermische alles nochmal gründlich. Die sollen jetzt nur noch warm werden und dazu haben sie jetzt Zeit, bis das Thermometer 74°C anzeigt.

Das wird nun noch etwa 15 Minuten dauern und schon können wir essen. Dieses wunderbare Gericht ist ein Gedicht. Versucht es doch selbst einmal, ihr werdet es nicht bereuen.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:41]