

werden, ob im Ganzen zubereitet oder in Ober- und Unterschenkel geteilt, ähnlich wie eine nicht ausgelöste Hähnchenbrust behandelt. Nur erfordert das dunklere Fleisch eine etwas längere Garzeit. Grillen Sie die Schenkel also erst 6–10 Min. über direkter mittlerer Hitze, bis sie goldbraun sind, und wenden Sie sie dabei einmal. Dann über indirekter mittlerer Hitze in 25–35 Min. fertig grillen. Werden die Schenkel ausschließlich über indirekter mittlerer Hitze gegrillt, brauchen sie 40–50 Min., bis sie fertig sind.

GANZE HÄHNCHEN. Eine gleichmäßige Bräune ganzer Hähnchen über direkter Hitze zu erzielen ist ein hoffnungsloses Unterfangen.

Sie erhalten aber ein perfektes Ergebnis, wenn Sie die Hähnchen $1\frac{1}{4}$ – $1\frac{1}{2}$ Std. über indirekter mittlerer Hitze grillen Die fast fleischlosen Flügelspitzen sollten Sie, da sie leicht verbrennen, zuvor mit einem scharfen Messer oder einer Geflügelschere abschneiden.

GRUNDSÄTZLICHES. Sowohl ein ganzes Hähnchen als auch Teilstücke sollten vor dem Grillen immer dünn mit Öl bestrichen und

großzügig gewürzt werden. Bedenken Sie dabei, dass ein Teil der Gewürze während des Grillens abfällt. Um Flammenbildung zu vermeiden, den Garprozess zu beschleunigen und die grilltypischen Rauchnoten zu bewahren, den Deckel des Grills nur selten öffnen.

GRUNDLAGEN DES GRILLEN

EIN HÄHNCHEN DRESSIEREN



- 1.** Da die Flügel an den Spitzen so gut wie kein Fleisch haben und deshalb leicht anbrennen, die Flügelspitzen am obersten Gelenk mit einer

Geflügelschere abschneiden.



2. Ein etwa 120 cm langes Stück Küchengarn unter Schenkeln und Rücken hindurchziehen.



3. Beide Enden des Garns anheben und zwischen den Schenkeln kreuzen. Dann eines

der Enden unter einen Unterschenkel führen.



4. Mit dem zweiten Ende unter den anderen Unterschenkel fahren. Beide Garnenden gleichzeitig nach außen ziehen, bis die Schenkelenden nebeneinander liegen.

