



WEBER'S: CHICKEN

Inhalt

- 4 VORWORT**
- 6 GRUNDLAGEN DES GRILLENS**
- 14 HÄHNCHEN-REZEPTE**
- 110 BEILAGEN**
- 126 WÜRZMISCHUNGEN**
- 128 MARINADEN**
- 131 SAUCEN**
- 134 GRILL-KOMPASS HÄHNCHEN**
- 136 GRILL-KOMPASS GEMÜSE**
- 138 SICHERHEITSHINWEISE**
- 140 REZEPTE-REGISTER**
- 144 IMPRESSUM**

Grundlagen des Grillens

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 Schenkelen nebeneinander liegen.



5 Die Garnenden an beiden Seiten des Hähnchens stramm entlangführen, sodass Schenkel und Flügel am Rumpf anliegen.



6 Zuletzt die beiden Enden an der Halsöffnung verknoten. Bei Bedarf die Brust noch ein wenig nach unten schieben, um den Nackenansatz freizulegen.

EIN HÄHNCHEN AUF DEN DREHSPIESS ZIEHEN



1 Den ersten Haltezinken auf den Spieß ziehen. Den Spieß zwischen Nacken und Garnknoten in das Hähnchen ein- und auf der anderen Seite unterhalb der Unterschenkel wieder hinausführen.



2 Den zweiten Haltezinken aufziehen und in den Hähnchenrücken drücken.



3 Das Hähnchen auf dem Spieß verschieben, bis es in der Mitte sitzt. Die Haltezinken festschrauben.

REZEPTE FÜR DEN DREHSPIESS ANPASSEN

Fast jedes Rezept, das auf indirekter Hitze basiert, könnten Sie ebenso mit dem Drehspieß zubereiten. Das Grillen mit einem Drehspieß erzielt optimale Ergebnisse, wenn sich das Fleisch so aufspießt

lässt, dass es hält. Falls Ihr Grill keinen Drehspieß hat, können Sie umgekehrt aber auch jedes dafür ausgelegte Rezept ohne Spieß grillen. Garen Sie das Fleisch einfach mittig auf dem Grillrost,

nachdem Sie zuvor die Glut auf beide Außenseiten des Kohlerosts geschoben haben. Grillzeit und Temperatur ändern sich kaum.

HÄHNCHENSCHENKEL

MIT WHISKY-SPECK-SAUCE

ZUBEREITUNGSZEIT: etwa 30 Min.

MARINIERZEIT: 8–24 Std.

GRILLZEIT: 50–60 Min.

Für die Sauce

- 4 Scheiben Räucherspeck, in 1 cm große Würfel geschnitten
 - 2 Zwiebeln, fein gewürfelt
 - 1 EL fein gehackter Knoblauch
 - 125 ml Ketchup
 - 60 ml schwarze Melasse (Reformhaus)
 - 4 EL milder Senf
 - 60 ml Whisky
 - 2 EL brauner Zucker
 - 2 EL Worcestersauce
 - 1 Spritzer Tabasco
- 4 ganze Hähnchenschenkel (je etwa 300 g), überschüssiges Fett und überhängende Haut entfernt
- 2 Handvoll Hickory-Räucherspäne, mind. 30 Min. gewässert

1. Für die Sauce in einem mittelgroßen Topf den Speck bei mittlerer Hitze in etwa 10 Min. auf beiden Seiten knusprig braten. Die Hitze reduzieren, Zwiebeln und Knoblauch zum Speck geben und 5 Min. andünsten. Die restlichen Zutaten hinzufügen, durchrühren und etwa 5 Min. köcheln lassen. Die Sauce (etwa 475 ml) vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2. Die Hähnchenschenkel in einen großen, wiederverschließbaren Plastikbeutel geben und die Hälfte der abgekühlten Sauce dazugießen. Die Luft aus dem Beutel streichen, den Beutel fest verschließen und mehrmals wenden, um die Sauce gleichmäßig zu verteilen. Das Fleisch mind. 8 Std. und bis zu 24 Std. im Kühlschrank marinieren.

3. Die Hähnchenschenkel aus dem Plastikbeutel nehmen, anhaftende Sauce nicht entfernen. Sauce im Beutel weggießen.

4. Den Grill für indirekte mittlere Hitze (175 bis 230 °C) vorbereiten (siehe Seite 10–11).

5. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Holzspäne abtropfen lassen, auf die Glut legen oder nach Herstelleranweisung in die Räucherbox des Gasgrills geben. Die Hähnchenschenkel mit der Haut nach unten über **indirekter mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel 25–30 Min. grillen. Anschließend auf beiden Seiten dünn mit Sauce bestreichen und 25–30 Min. weitergaren, bis beim Einstechen klarer Fleischsaft austritt und das Fleisch am Knochen nicht mehr rosa ist. Dabei die Stücke ab und zu wenden und mit Sauce bestreichen. Vom Rost nehmen, 3–5 Min. ruhen lassen und warm mit der übrigen Sauce servieren.

FÜR 4 PERSONEN



PANZANELLA MIT HÄHNCHENBRUSTFILET UND KRÄUTER-VINAIGRETTE

ZUBEREITUNGSZEIT: 40 Min.

GRILLZEIT: 12–18 Min.

Für die Vinaigrette

- 1 Handvoll frische Basilikumblätter
- 1 kleine Handvoll frische glatte Petersilienblätter samt zarten Stielen
- 1 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 1 EL Rotweinessig
- 1 kleine Knoblauchzehe, gehackt
- 75 ml Olivenöl
- ½ TL grobes Meersalz
- ¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für die Panzanella

- 3 mittelgroße Zucchini, längs in 1 cm dicke Scheiben geschnitten
 - 1 rote Paprikaschote, längs in 1 cm breite Streifen geschnitten
 - 250 g Ciabatta oder ein anderes rustikales Weißbrot, quer in 2,5 cm dicke Scheiben geschnitten
 - Olivenöl
 - Grobes Meersalz
 - Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
-
- 2 Hähnchenbrustfilets (je etwa 175 g)
 - 500 g Tomaten, entkernt, in 1 cm große Würfel geschnitten
 - 75 g Feta, zerbröckelt

1. Die Kräuter mit Zitronensaft, Essig und Knoblauch in der Küchenmaschine grob hacken. Bei laufendem Motor langsam das Öl untermixen. Die Vinaigrette in eine Glas- oder Edelstahlschüssel füllen, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Den Grill für direkte mittlere Hitze (175–230 °C) vorbereiten (siehe Seite 10–11).
3. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Zucchini-, Paprika- und Brotstücke dünn mit Öl bestreichen, salzen und pfeffern. Über **direkter mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel grillen, bis das Gemüse nach 4–6 Min. stellenweise schwarz ist und die Brotscheiben nach 2–4 Min. das typische Grillmuster zeigen, dabei alles einmal wenden. Vom Rost nehmen und abkühlen lassen.
4. Hähnchenbrustfilets auf beiden Seiten mit insgesamt 3 EL Vinaigrette bestreichen. Über **direkter mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel 8–12 Min. grillen, bis sich das Fleisch fest anfühlt und auch im Kern nicht mehr rosa ist. Dabei mit der gewölbten Seite nach unten beginnen und die Filets ein- bis zweimal wenden. Vom Rost nehmen und 3–5 Min. ruhen lassen.
5. Gemüse, Brot und Fleisch 1 cm groß würfeln. In einer großen Schüssel mit den Tomaten und dem Feta vermischen. Mit der Vinaigrette beträufeln, durchmischen und sofort servieren.

**FÜR 4–6
PERSONEN**

TIPP!

Für eine größere Runde die Zutaten einfach verdoppeln.



Beilagen

AUBERGINEN MIT WÜRZIGEM ASIA-DRESSING

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 Min.

GRILLZEIT: 8–10 Min.

Für das Dressing

- 1–2 Chilischoten (vorzugsweise Serrano), Stiele und Kerne entfernt, fein gehackt
- 3 EL Sojasauce
- 2 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 2 EL fein gewürfelte Zwiebel

- 2 Auberginen (je etwa 350 g)
- Öl
- 1 TL Knoblauchgranulat

1. Den Grill für direkte mittlere Hitze (175–230 °C) vorbereiten (siehe Seite 10–11).
2. In einer kleinen Glas- oder Edelstahlschüssel die Zutaten für das Dressing mit 1 EL Wasser verrühren. Auberginen quer in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf beiden Seiten großzügig mit Öl bestreichen, mit Knoblauchgranulat bestreuen.
3. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Auberginen über **direkter mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel 8–10 Min. grillen, bis sie weich sind und deutliche Grillmuster zeigen. Auf einer großen Platte anrichten, mit dem Dressing beträufeln und warm servieren.

FÜR 4 PERSONEN

KÜRBIS MIT BUTTER-KNOBLAUCH GLASUR

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 Min.

GRILLZEIT: 40–60 Min.

Für die Glasur

- 3 EL Butter
- 2 EL Vollrohrroh Zucker
- 2 TL fein gehackter Knoblauch
- 1 TL grobes Meersalz
- ¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ¼ TL frisch geriebene Muskatnuss
- 1 EL Apfelweinessig

- 2 kleine Eichelkürbisse (je etwa 650 g)

1. In einem kleinen Topf alle Zutaten für die Glasur außer dem Essig bei großer Hitze aufkochen und unter gelegentlichem Rühren 2–3 Min. kochen lassen. Vom Herd nehmen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
2. Den Grill für indirekte starke Hitze (230 bis 290 °C) vorbereiten (siehe Seite 10–11).
3. Kürbisse längs halbieren, Kerne und faseriges Innere herauschaben. Den Essig unter die Glasur rühren und das Kürbisfruchtfleisch mit der Glasur bestreichen. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Die Kürbishälften mit der Schale nach unten über **indirekter starker Hitze** bei geschlossenem Deckel 40–60 Min. grillen, bis das Fruchtfleisch weich ist. Gelegentlich mit der Glasur, die sich in den Kürbishälften angesammelt hat, bestreichen. Auf einer Platte anrichten und warm servieren.

FÜR 4 PERSONEN

ARTISCHOCKENHERZEN MIT OREGANO UND SALZ

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 Min.

GRILLZEIT: 4–6 Min.

4 große Artischocken (je etwa 300 g)
Saft von 1 Zitrone
1 EL Olivenöl
½ TL getrockneter Oregano
¼ TL Knoblauchgranulat
¼ TL grobes Meersalz
125 g Butter, zerlassen



1. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen.
2. Die Stängel der Artischocken auf etwa 1 cm einkürzen. Die dunklen Außenblätter entfernen, bis die gelblich-grünen Blätter freiliegen. Die Artischocken auf die Seite legen und die obere Hälfte abschneiden, sodass nur die Artischockenherzen (die fleischigen Blütenböden) übrig bleiben. Diese längs durch den Stängel halbieren und rasch in eine große Glas- oder Edelstahlschüssel mit Wasser und dem Zitronensaft legen (er verhindert, dass die Artischocken dunkel anlaufen).
3. Die Artischocken einzeln aus dem Zitronenwasser nehmen. Mit einem Teelöffel das flaumige Heu aus den Hälften kratzen und mit einem kleinen Messer die Außenseite der Böden glatt schneiden. Die Artischockenherzen in kochendem Salzwasser 10–12 Min. garen – sie sollten sich leicht mit einem Messer einstechen lassen, aber nicht so weich sein, dass sie später auf dem Grill zerfallen. In ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und noch warm in einer großen Schüssel behutsam mit Öl, Oregano, Knoblauchgranulat und Salz vermischen. (Die Artischocken können ab jetzt bis zu 4 Std. im Kühlschrank aufbewahrt werden. Vor dem Grillen Zimmertemperatur annehmen lassen.)
4. Den Grill für direkte mittlere Hitze (175–230 °C) vorbereiten (siehe Seite 10–11).
5. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Die Artischockenherzen über **direkter mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel 4–6 Min. grillen, dabei einmal wenden, bis sie warm und gut gebräunt sind. Sofort mit der zerlassenen Butter servieren.

FÜR 4 PERSONEN

CHICKEN



- **Das neue Standardwerk rund ums Thema Hähnchen grillen.** Mit über 60 Hähnchen-Grillrezepten aus aller Welt. Darunter schnelle Köstlichkeiten wie gegrillte Hähnchen-Tacos mit Limetten-Koriander-Krautsalat, aber auch Originelles und Beeindruckendes vom Grill wie das marokkanisch gewürzte Hähnchen vom Spieß und Chili con Carne mit geräuchertem Hähnchenfleisch.
- **Rezepte für passende Beilagen, Marinaden, Gewürzmischungen und Saucen.** Weitere ca. 50 Rezepte machen Lust, gegrilltes Hähnchen ohne viel Aufwand mit leckeren Beilagen zu ergänzen oder mit abwechslungsreichen Aromen aufzupeppen.
- **Experten-Know-how.** Mit Weber's Spezial-Tipps zur Hähnchen-Vorbereitung und zum perfekten Grillen auf dem Holzkohle- und Gasgrill kann nichts mehr schiefgehen. Inklusive praktischen und übersichtlichen Tabellen für Marinier- und Grillzeiten der unterschiedlichen Hähnchenteile sowie einem zusätzlichen Gemüse-Grill-Guide für noch mehr Abwechslung auf dem Grill.



G|U

WG 455 Themenkochbücher

ISBN 978-3-8338-2284-1



9 783833 822841

€ 14,99 [D]

€ 15,50 [A]

www.gu.de