Asiatisches Hoi-Sin Grillhähnchen

Das Hühnchen prüfen, falls vorhanden, die Innereien entnehmen.

Das Hühnchen ich einen großen Gefrierbeutel geben

1-1,5l kaltes Wasser mit ca. 60g Salz verrühren

Das Salzwasser zum Hühnchen geben und den Beutel verschließen

In einer großen Schüssel, der Beutel ist nicht ganz dicht, für 24 Stunden bei gelegentlichem Wenden in den Kühlschrank geben.

**Für die Hoi-Sin Paste folgende Zutaten am Grilltag mischen:**

5EL Hoi-Sin Paste

1TL Honig

7EL Erdnussöl (oder anderes geschmacksneutrales Öl)

2 Spritzer Reisessig

2 Spritzer Worchester Sauce

1gehäufter EL süßes Paprikapulver

5TL dunkler Balsamico Essig

1TL Fischsauce

1 Spritzer Limonensaft

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Grill vorbereiten.

Auffangbehälter mittig mit Wasser einstellen und Grillkohle seitlich verteilen

Das Hühnchen aus dem Beutel entnehmen und das Wasser wegschütten

Das Hühnchen trocken tupfen und mit der noch mal aufgerührten Hoi-Sin Paste komplett innen und außen einstreichen (am besten mit einem Einweg Handschuh.

Auf den Spieß aufbringen und bei Grilltemperatur ca. 200°C mit dem Drehspieß grillen

Nach 20 Minuten erneut mit der Paste bestreichen

Lasst euch nicht von der dunklen Haut irritieren, das ist der Honig und die Hoi-Sin Paste.

Schmeckt genial!

Nach weiteren 20 Minuten die Grilltemperatur auf 180°C reduzieren und erneut einstreichen

Das Hünchen mit 1.800g ist nach ca. 75 Minuten fertig.

Grilldeckel abnehmen und das Grillhühnchen und ohne weitere Wärmezufuhr ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Parallel dazu die restliche Hoi-Sin Paste mit 125ml Rotwein und etwas Balsamico aufkochen und abschmecken.

Den Naturreis bereits gekocht mit Paprikawürfeln in eine Pfanne geben und kurz anbraten.

Das Hühnchen zerteilen, (rosafarbenes zartes saftiges Fleisch durch die Salzlake) und auf dem Teller mit dem Reis und der Sauce anrichten

Dazu passt ein roter Rioja Reserva.

Guten Appetit









Da bei zwei Personen und einem 1800g Hühnchen einiges übrig bleibt, hier ein weiteres Rezept ohne Grill für das sensationell rosafarbene und zarte Fleisch.

**Kurkumahähnchen mit Gemüsereis**

Das Hühnchenfleisch von den Knochen lösen

Für die Sauce:

2 Nelken

1 Lorbeerblatt

5 schwarze Pfefferkörner

Ohne Öl in der Wokpfanne anrösten

Nach wenigen Minuten

50g Butter

1 kleine Zwiebel feingehackt

1 Knoblauchzehe feingehakt

Dazugeben und anbraten bis diese glasig sind

Dann mit 250ml Tomatenpassata

2EL Joghurt

150ml Sahne aufgießen, aufkochen und leicht einreduzieren

1,5TL Kurkuma

1,5 TL Garam Masala

1TL Kreuzkümmel

Saft einer halben Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken

Nach Geschmack noch Chiliflocken zugeben.

Das gelöste Fleisch zugeben und langsam schonend erwärmen, Sauce sollte nicht mehr kochen

Den Gemüsereis wie beim Grillhähnchen beschrieben zubereiten

Beides auf dem Teller anrichten.

Dazu passt ebenfalls ein Rotwein aus dem Rioja, aber auch ein fruchtiger Rosé, beispielsweise ein Cabernet Sauvignon Rosé aus Chile.

Die Kreation der Kurkumasauce ist von Rapahela.

Viel Spaß beim Grill- und Küchenzauber, das Fleisch ist ein Gedicht.

 LG

Uwe und Raphaela,



