

Rezept

Zitronen-Muskat-Hähnchen

Ein Rezept von Zitronen-Muskat-Hähnchen, am 20.04.2024

Zutaten

- | | |
|-------------------------------|----------------------------------|
| 2 kleine Brathähnchen à 800 g | 4 Zitronen (davon 1 unbehandelt) |
| 100 ml Olivenöl | Salz |
| schwarzer Pfeffer | 1 Muskatnuss |
| 2 EL Butter | Öl für den Rost |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 690 kcal

Zubereitung

1. Die Hähnchen innen und außen waschen, mit Küchenpapier trockentupfen. Auf der Rückenseite links und rechts des Rückgrats mit der Geflügelschere durchschneiden, den Bürzel entfernen. Die Hähnchen mit der Hand so flach wie möglich drücken.
2. Für die Marinade die unbehandelte Zitrone heiß waschen, trocknen und ca. 2 TL Schale abreiben. Die abgeriebene und 1 weitere Zitrone auspressen. Den Saft durch ein feines Sieb gießen. Zitronenschale und -saft zum Olivenöl geben. 1/2 Muskatnuss hineinreiben und kräftig salzen und pfeffern. Gut verquirlen.
3. Die Hähnchen rundum mit Marinade bestreichen. Aufeinander legen, in Frischhaltefolie wickeln und 2-3 Std. im Kühlschrank marinieren. Dabei möglichst noch mit einem Brett beschweren.
4. Den Holzkohलगrill (mit Holzkohlenbriketts) oder Backofengrill anheizen. Den Grillrost ölen. Die Hähnchen aus der Marinade heben, etwas abtropfen lassen und flach auf den heißen Rost legen. Erst bei starker, dann bei mittlerer Hitze 30-40 Min. grillen, bis die Haut gut gebräunt ist. Dabei gelegentlich wenden und mit Marinade bepinseln.
5. Die Butter in einem kleinen Pfännchen am Rand des Grills zerlassen. Die Hähnchen auf der Hautseite damit bestreichen und auf dieser Seite noch 2-3 Min. grillen.
6. Mit der Hautseite nach oben auf eine Servierplatte legen und 1/2 Muskatnuss darüber reiben. 2 Zitronen vierteln und die Hähnchen damit garnieren. Sofort servieren, damit der Duft nicht verfliegt.