Bierdosen-Hähnchen und Schlegel Mediterran (Einweihung meines neuen Weber-Grill)

20. Mai 2012 | Autor Leroy

Hallo Welt,

gestern wurde der neue Weber-Grill eingeweiht. Meine Wahl fiel auf Hähnchen (da ich da abschätzen kann, wie das normalerweise wird und schmeckt). Ausprobieren wollte ich sowohl Schlegel auf mediterrane Art als auch das berühmt berüchtigte Bierdosen-Hähnchen. Letzteres stellte mich bereits beim Kauf vor ungeahnte Hürden, denn es gibt kaum noch Dosenbier in 0,33 L Dosen. Nach langem Hin- und Her im Supermarkt entschied ich mich dann gegen Energy-Drinks und nahm 2 Dosen Gordon's Dry Gin bereits gemischt mit Tonic Water, kann man ja auch mal wieder trinken
Nach erfolgter Leerung spülte ich die Dosen und stellte Sie für das Dosenhähnchen bereit…

Die Zutaten für die Schlegel:

- 4 Schlegel (ca. 1 kg)
- 5 Knoblauchzehen
- eine handvoll frische Kräuter (Thymian, Estragon, Rosmarin, Oregano)
- Olivenöl
- 1 gehäufter EL Pfefferkörner
- Salz
- Küchengarn

Die Zutaten für die Dosenhähnchen:

- 2 Hähnchen (je ca. 1,2 kg)
- 3 EL Hähnchengewürzsalz (z.B. bei Metro)
- 3 EL Paprika süß
- 1 EL Paprika scharf
- 1 EL Pfeffer (schwarz)
- 1 EL Kräuter der Provence
- Saft einer Zitrone
- 2 EL Honig
- 12 EL Öl

Die Zubereitung:

- Woodchips einweichen

- Die Kräuter waschen. Die Blätter von den Stielen abstreifen und in einen Mixbecher geben.

- Den Knoblauch schälen und ebenfalls hinzugeben
- Die Pfefferkörner in einem Mörser grob zerstoßen und ebenfalls hinzugeben

- Mit Öl auffüllen (so dass der Stabmixer darin untertauchen kann) und das Ganze mixen

- Das Geflügel zunächst gut unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen (Küchenkrepp). Ein Kunststoffbrett zum schneiden und würzen verwenden und generell auf die Hygiene achten
- Die Schlegel beidseitig gut salzen
- Die Schlegel am offenen Gelenkanschluss mit der Marinade füllen und dann mittels Küchengarn die Hautlappen darum fixieren (die Schlegel sollen kompakt und möglichst von Haut umschlossen sein)

- Die Schlegel rimgsum mit der Marinade bepinseln und in einer GN-Edelstahlbox o.Ä. im Kühlschrank aufbewahren (ca. 4 h Marinierzeit)

- Die Hähnchen ebenfalls gründlich reinigen/ spülen
- Falls noch nicht geschehen, die Dosen vorbereiten. Dazu zwei zusätzliche Löcher in die Dose machen

- Die Dosen mit Alufolie umwickeln (wenn man Angst hat, dass die Farbe abgeht oder man Gäste eingeladen hat und nicht genau weiß, wie die das sehen). PS: Eigentlich geht die Farbe nicht ab 😀

- Die Dosen halb mit Bier füllen

- Für die Marinade die flüssigen und die festen Zutaten in getrennten Schalen mischen/ verrühren. Dann die flüssige Menge in die feste rühren. So vermischt sich alles optimal.

- Die Marinade auf die Hähnchen mit den Händen auftragen, dazu auch innen rein fahren und Marinade unter die Haut schieben

- Die Hähnchen auf den Dosen positionieren und auf eine Tropfschale aus Edelstahl stellen

- Den Grill anheizen (ca. 1 Kamin Holzkohle genügt)

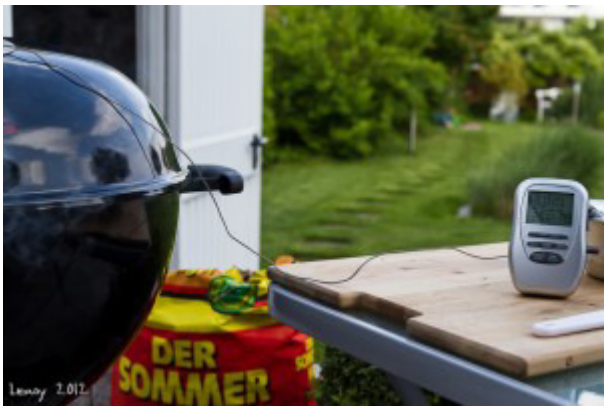
- Derweil alles richten (gute Vorbereitung ist die halbe Miete). Das Wasser der Woodchips abgießen

- Die Kohle in die Taschen rechts und links füllen
- Die Hähnchen mit der Schale dazwischen stellen
- Den Rost auflegen
- Den Temperatur-Sensor setzen
- Die Schlegel auf den Rost auflegen (nicht über die Glut)
- Durch die Seitenklappen Räucherchips auflegen

- Deckel schließen

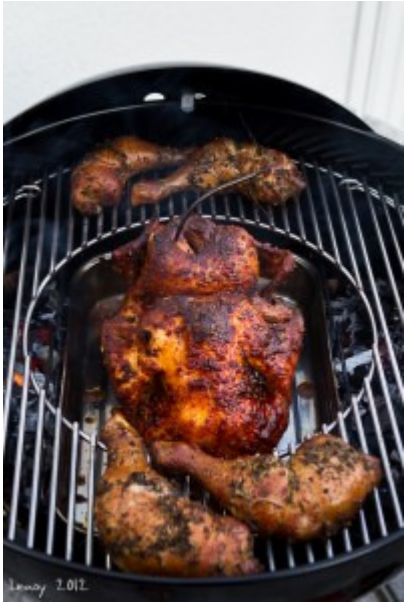
- Warten (Küchenuhr stellen, damit Sie die Zeit im Auge behalten können)

- Die Innentemperatur der Hähnchen mit dem Fühler überwachen (bei Geflügel die Kerntemperatur auf 79° C einstellen)



- Nach ca. 30 min. Marinade nachpinseln. Wer mag kann nun durch die Seitenklappen die Kräuter zum Räuchern auf die Glut legen

- Nach ca. 1h bis 75 min. sollten die Hähnchen fertig sein. Hierbei beachten: wenn das Termometer falsch sitzt, kann die Temperatur an manchen Stellen noch zu niedrig sein, daher auch auf die Zeit achten und ggf. doch mal den Deckel lüpfen, um zu kontrollieren. Wichtig: die Temperatur im Grillraum im Auge behalten – diese sollte maximal 180° betragen
- Tipp: Wenn Sie beim Aufschneiden merken, dass es etwas zu früh war, einfach die Hähnchen fertig zerteilen und die Stücke über die Glut auf den Rost legen und fertig grillen
- Und so sollte es dann aussehen:



- Sorry, auch diesmal keine Bilder vom angerichteten Gericht, das war einfach zu langes Warten und hat dann zu lecker gerochen… 🙂

- Oh und last but not least mein Resümee zum legendären Dosenhähnchen: das Bierdosenhähnchen ist in der Tat sehr lecker, das geht aber vermutlich mit einer Schale Wasser genauso gut. Denn rein physikalisch kann Wasser beim Verdunsten keine Geschmackstoffe mitnehmen (weswegen ich auch den Tipp, Gewürze zum Bier in die Dose zu geben, ignoriert habe). Für einen Biergeschmack hätte vielmehr die Marinade mit Bier versetzt werden müssen.
  Andererseits stehen die Hähnchen bei dieser Methode in der Auffangschale mit minimalem Kontakt zum Boden und können durch das Feuchtigkeitsreservoir in Ihrem Bauch nicht austrocknen.
  Und wie Sie sehen, lässt sich der Grill besser befüllen und die Energie optimal nutzen.
  Fazit: brauchbarer Ansatz, aber es geht auch ohne Bier 🙂
  Lieber das Bier trinken und Wasser in die Dosen füllen.

Guten Appetit wünscht wie immer

Ihr Leroy

Veröffentlicht in Der Rote Faden des Blogs..., Geräte und Zubehör, Huhn und Geflügel, Koch-, Zubereitungs- und Gartechniken, Mediterran, Specials | Schlagworte: Grillen