# Roadkill Chicken

Zeit gesamt
4h

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---|---|
| Brathähnchen | 1 St. |
| Knoblauchzehen | 2 St. |
| Basilikum, frisch | 5 g |
| Petersilie, frisch | 5 g |
| Thymian, frisch | 5 g |
| Öl | 6 EL |
| Senf | 2 EL |
| Honig | 2 EL |
| Tomatenmark | 2 EL |
| Sojasauce | 2 EL |
| Paprika, edelsüß | 1 TL |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz gemahlen | |

## Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, große Auflaufform, Pinsel, Küchenpapier, Grill

1. Brathähnchen waschen und trocken tupfen. Hähnchen mit der Brustseite nach unten auf ein Schneidebrett legen und links und rechts entlang der Wirbelsäule einschneiden. Wirbelsäule entfernen. Hähnchen umdrehen und fest auf das Brustbein drücken, sodass es sich plättet.

2. Knoblauch schälen und fein hacken. Kräuter waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. In einer Schüssel Öl, Knoblauch, Kräuter, Senf, Honig, Tomatenmark, Sojasauce, Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermischen. Hähnchen in eine Auflaufform setzten, mit der Marinade begießen und ca. 2 Std. darin marinieren lassen.

3. Grill anheizen. Hähnchen in der Auflaufform auf den Grill legen und von jeder Seite ca. 1 Std. garen. Hierbei immer wieder mit Marinade einpinseln.

4. Roadkill Chicken zum Schluss direkt auf den Grill legen und von jeder Seite ca. 5 Min. knusprig grillen.

Guten Appetit!

Info: Am besten prüfst du mit einem Bratthermometer die Kerntemperatur, sie sollte bei 78 °C liegen. Roadkill Chicken zusammen mit Klassischer norddeutscher Kartoffelsalat mit Mayonnaise servieren.

## Nährwerte (pro Portion)

| | |
|---|---|
| Kaloriengehalt | 783 kcal |
| Kohlenhydrate | 8 g |
| Eiweiß | 95 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 38 g |