

ZITRONENHÄHNCHEN

auf der Erlenholzplanke

// OLIVER BÖTTCHER

❶ Das **Maishänchen** vom Knochen lösen und trocken tupfen, die Haut dran lassen. Den **Knoblauch** fein hacken und je 2 Stengel der Kräuter ebenfalls fein hacken.

❷ Die Bio **Zitronen** kalt abwaschen und die Schale mit einer Reibe abreiben. Die Hähnchenbrüste mit der **Marinade** aus den Kräutern, dem Olivenöl, dem Saft der ausgepressten Zitronen und dem Paprikapulver bedecken. **Mariniert für einen Tag im Kühlschrank abgedeckt ruhen lassen.**

❸ Die **Erlenholzplanke** mindestens für **2 Stunden** wässern.

❹ Den **Kugelgrill** vorbereiten für indirektes Grillen bei ca. 120–140°. Die Erlenholzplanke **indirekt auf das Rost legen** und 10 Minuten den Deckel schliessen.

❺ Die marinierte **Hähnchenbrust** mit einem Kerntemperaturfühler bestücken und auf der Erlenholzplanke platzieren. Deckel schliessen und **bis 75° Kerntemperatur garen**. Das aufsteigen von Rauch ist gewollt und völlig normal.

❻ Bei Erreichen der **Kerntemperatur** die **Erlenholzplanke** vom Grill nehmen und mit Alufolie abdecken. Zwischenzeitlich zwei dicke Scheiben **Zitrone** direkt für je 5 Minuten grillen.

Dazu passt wunderbar Taboulé aus Couscous, Petersilie, Minze, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und etwas Olivenöl.

REZEPT FÜR 1 PERSON

- 1 Wood Grilling Plank Erle
- Maishähnchenbrust
- 1 Knoblauchzehe
- Salbei
- Thymian
- Oregano
- Rosmarin
- 3 Bio Zitronen
- 10 EL Olivenöl
- edelsüßes Paprikapulver

VORBEREITUNG 1 Tag vorher starten

ZUBEREITUNG ca. 1,5 Std.

Geeignet für: **BACKROHR,
KUGELGRILL UND GASGRILL
MIT DECKEL**

