



GRILLHÄHNCHEN MIT KARTOFFELSALAT

Zutaten: (für 2 Personen)

- 1 Bauern Hähnchen
- 500g Kartoffeln vorgekocht
- 150ml Fleischbrühe
- 100ml Grukenwasser
- 5 Essiggurken
- 1 große Zwiebel
- 1 Bund Petersilie
- 3 EL Apfelessig
- 2 EL Senf
- MC.ELLISDA'S Darkwing Dutch (Hähnchen) Gewürz
- Salz u. Pfeffer

Zubereitungszeit

Ca .1,5 Stunden

Benutztes Equipment:

- Gasgrill
- Rotisserie



Zubereitung:

- Aus etwas Pflanzenöl und dem Hähnchengewürz eine Marinade anrühren. Das Hähnchen damit großzügig einpinseln oder einreiben. Wichtig ist, das das Hähnchen auch innen gut einmariniert wird.
- Kleiner Tipp: Wer möchte, kann das Hähnchen über nach marinieren lassen
- Hähnchen mit dem Bund Petersilie füllen
- Hähnchen auf der Rotisserie anbringen und fixieren und bei indirekter Hitze (ca. 190°C) für ca. 1 - 1,5 Stunden grillen bis das Hähnchen schön knusprig braun ist.
- Für den Kartoffelsalat die gekochten Kartoffeln schälen und in kleine Scheiben schneiden.
- Klein gewürfelte Zwiebeln und klein gewürfelte Gurken hinzufügen.
- Mit Senf, Gurkenwasser, Essig, 2 EL Öl und Brühe marinieren und alles gründlich vermengen.
- Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken und für mindestens 30 Minuten zum durchziehen in den Kühlschrank geben.