

Million Dollar Roadkill Chicken

2 Jahren ago TimoLink



Share on

Das Roadkill Chicken oder auch Platthuhn ist eine besondere Zubereitungsart eines Grillhähnchens. Anders als beispielsweise beim Bierdosenhuhn liegt das Hähnchen hier flach auf dem Grillrost und es sieht aus, als wenn man es überfahren hätte.

Daher kommt auch der Name Roadkill Chicken.

Zutaten: (Für 1 ganzes Hähnchen)

- 1 ganzes Huhn
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 1 Bund Thymian, frisch

- 2 Lorbeerblätter
- 5 Zehn Knoblauch
- 4 Scheiben Brot
- 4 EL Olivenöl
- 125 g Crème fraîche
- 1 Schalotte, gerieben
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Für die Marinade:

Zitronenschale reiben. Crème fraîche mit 1 EL geriebener Zitronenschale und der geriebenen Schalotte vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zur Seite stellen.

Für das Huhn:

Die Wirbelsäule mit einem scharfen Messer entfernen und den Brustkorb mit Druck brechen, damit das Huhn flach auseinander gedrückt wird.

Das Huhn von beiden Seiten mit Zitronensaft beträufeln und salzen und pfeffern. Im Kühlschrank kalt stellen.

Den Grill mit Grill Briketts für indirekte Hitze vorbereiten. In den indirekten Bereich die Brotschnitten legen.

Thymian, Lorbeer und Knoblauch auf dem Brot verteilen und alles mit Olivenöl beträufeln.

Das Huhn aus dem Kühlschrank holen und mit der Marinade bestreichen.

Huhn mit der flachen Seite nach unten auf die Brotscheiben legen und ca. 45 bis 60 Minuten bei 180 Grad indirekt grillen, bis eine Kerntemperatur von 78 Grad erreicht ist.