SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Cajun Spiced Spatchcock Chicken

Zubereitungszeit: 30 min

Kochzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1 h 10 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 2 Personen

Gewürze & Zutaten:

1 Ganzes Huhn

1 Limette

2 Esslöffel Olivenöl

1 Teelöffel Salz

2 Esslöffel Cajun Spice Lousiana

50 ml Barbecue-Sauce

ZUBEREITUNG

1. Grill für indirektes Grillen bei 180°C vorbereiten.

2. Das Huhn kalt abwaschen, trockentupfen, mit einer Geflügelschere den Rückenknochen entfernen und plattdrücken.

3. Das Huhn mit dem Saft der Limette und Olivenöl einreiben. Anschließend mit Salz und Cajun Spice Louisiana marinieren.

4. Das plattierte Huhn bei 180°C indirekt für 30 Minuten grillen. Anschließend mit Barbecue-Sauce einpinseln und weitere 10 Minuten grillen. Fertig!