



Hähnchen im Strohbett

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	75 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

1 Hähnchen (ca. 1,2 kg)	2 EL Rapsöl
1 Unbehandelte Zitrone	1 l Wasser (kochend)
2 EL Salz Flakes	2 Große Handvoll Heu
1 Bund Thymian	1 TL Rosa Pfefferkörner (gemörsert)

Zubereitung:

Den Grill mit Gourmet BBQ System für indirekte Hitze auf 185°C vorheizen. Das Heu säubern und kochendes Wasser darüber gießen. Das Heu aus dem Wasser nehmen (Vorsicht heiß) und in dem Weber Gourmet BBQ Dutch-Oven-Einsatz geben. In der Mitte, wo das Hähnchen später platziert wird, eine Mulde formen. Die Zitrone vierteln. Das Hähnchen im Innern mit 1 EL Salz Flakes würzen und den Thymian sowie 2 Zitronenspalten hinein geben. Dann das Hähnchen in die Heumulde legen. Anschließend das Hähnchen leicht mit Rapsöl bestreichen und mit Pfeffer und den restlichen Salz Flakes bestreuen. Die restlichen Zitronenspalten über dem Hähnchen und dem Heu ausdrücken. Den Weber Gourmet Dutch-Oven-Einsatz in die indirekte Zone des Grills stellen und den Deckel darauf setzen. Nach etwa 45 Minuten den Deckel öffnen, das Weber Digitalthermometer einstecken und die letzten 15 Minuten grillen, bis eine Kerntemperatur von 75°C erreicht ist.