

TEQUILA CORN CHICKEN

DAUER

Vorbereitung: 15 Minuten
 Marinierzeit: Mind. 1 Stunde
 Grillzeit: 45-50 Minuten

ZUBEHÖR

Flammkraft Rotisserie
 Küchengarn

ZUTATEN

1 Maishähnchen ca. 1 kg
 4 Knoblauchzehen
 6 cl Tequila
 Saft von 1 Bio-Zitrone
 1 TL Meersalz
 1 Zwiebel
 1 grüne Paprika
 150 g Mais, abgetropft a. d. Dose

 2-3 EL Milch, 3,5 %
 1 TL Paprikapulver, edelsüß

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1:

Das Maishähnchen unter fließendem Wasser abbrausen und gründlich trocknen. Die Knoblauchzehen schälen und in einen hohen Mixbecher geben. 4 cl Tequila, Zitronensaft, Meersalz zugeben und mit einem Mixstab sehr fein pürieren.

SCHRITT 2:

Die Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in eine ausreichend große Schüssel geben. Die Paprika vierteln, Kerne entfernen und zusammen mit den Zwiebeln und dem Mais vermengen.

SCHRITT 3:

Das Maishähnchen innen und außen mit der Würzpaste einreiben, mit der Zwiebel-Paprika-Mais Mischung füllen und die Hähnchenschenkel über Kreuz mit dem Garn binden. Das Corn Chicken mit Frischhaltefolie abdecken und mit 1 Std. bei Raumtemperatur marinieren. (Am besten über Nacht, abgedeckt im Kühlschrank.).

SCHRITT 4:

Den Grillrost über der Hauptgrillzone entfernen und den Flammkraft zum Grillen mit der Rotisserie vorbereiten. Den Grill für mittlere indirekte Hitze (200-210°C) vorbereiten. Nun das Maishähnchen aufspießen und fixieren. Einen Einsatz zum Auffangen des herabtropfenden Fetts mit 400 ml Wasser füllen und auf die Abtropfbleche stellen.

SCHRITT 5:

Den vorbereiteten Spieß einsetzen und mit geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten grillen. Die Milch mit Paprikapulver verrühren. Nach Ende der ersten Grillzeit das Corn Chicken der Paprika-Milch einpinseln.

SCHRITT 6:

Den Deckel schließen, die Regler der Hauptgrillfläche auf halbe Stellung drehen und weitere 15-20 Minuten grillen. Kurz vor Grillzeitenden, das Corn Chicken mit dem restlichen Tequila übergießen.

TIPP:

Das restliche Gemüse zum Füllen des Maishähnchens, könnt Ihr mit anderen Zutaten wie Zucchini, Tomaten, verschiedenen Kräutern in den Auffangbehälter hinzufügen und gleichzeitig mitgrillen.