Nah&Frisch



Adi Bittermann | Professional

Butterfly-Hendl mit Erdäpfel-Pilz-Gröstl

Griaß di Rezepte | Frühling | Gartenparty | Geflügelgerichte | Grillen | Sommer

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Das Hendl mit einer Geflügelschere oder einem großen scharfen Küchenmesser links und rechts entlang des Rückgrats aufschneiden. Rückgrat entfernen, Huhn aufklappen und das Brustbein entfernen. So entsteht der „Butterfly-Cut“ – das ganze Huhn liegt nun aufgeklappt da. Die Flügelspitzen abtrennen.

Alles andere bleibt dran, ein gutes Huhn braucht nur Salz, daher auf der Innenseite salzen, umdrehen, auf der Haut salzen, leicht verreiben. Das Grillfass anheizen, den Grillrost aufsetzen, erhitzen lassen, säubern. Das Huhn mit der Haut nach oben auf den Grillrost legen und z. B. einen Schneekessel (ähnlich einem Kugelgrill) über das Huhn stülpen. Ein wesentlicher Vorteil des Grillfasses ist, dass die Kohle so nicht erstickt wird, weil die Halbkugel nur über dem Hendl sitzt.Der Abstand zur Kohle beträgt ca. 15 cm. Die Strahlungshitze gart das Huhn.

Nach etwa 25 Minuten das erste Mal umdrehen, so beginnt die Haut zu bräunen. Deckel wieder draufsetzen und 10 Minuten warten, bis das Hendl „vergoldet“, das Fett herausgegrillt und die Haut knusprig ist. Grillzeit ca. 30–35 Minuten.Für das Erdäpfel-Pilz-Gröstl eine Gusseisenpfanne auf der Holzkohle mit Rapsöl ausschmieren, die Erdäpfelscheiben hineinlegen, goldgelb knusprig grillen und auf einen Teller herausheben. Die gewaschenen Pilze in der heißen Pfanne gut durchrösten, die roten Zwiebeln in Spalten geschnitten dazugeben und mit- rösten. Zum Schluss den geschnittenen Lauch und Thymian untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken – servieren.

Zutaten

- 1 Hendl aus Österreich, 1,5–2 kg schwer
- Salz zum Würzen
- Für das Erdäpfel-Pilz-Gröstl:
- 250 g gemischte Pilze der Saison
- 2 rote Zwiebeln, in dünne Spalten geschnitten
- 100 g Lauch, in feine Ringe geschnitten
- 4 EL Rapsöl
- 4 geschälte Erdäpfel, in Scheiben geschnitten (ca. 5 mm)
- Salz und Pfeffer
- frischer Thymian zum Abschmecken