Besoffenes Huhn aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 2 Hähnchenteile mit Brust und Keule samt Haut
- 2 Paprikaschoten
- 3 Zwiebeln
- Oliven
- 4 Knoblauchzehen
- 500 ml Blutorangensaft
- 100 ml Gin
- 2 Zweige Rosmarin
- 8 Blätter Salbei
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Am Anfang dieses Rezepts muss das Hühnchen erst einmal in einer Marinade durchziehen. Dafür gebe ich den Gin, den Blutorangensaft, die gezupften Salbeiblätter und die Nadeln der beiden Rosmarinzweige in den Dutch Oven. Heute verwende ich den FT9 von Petromax. Der Knoblauch wird nur geschält, dann mit einem Messer platt gedrückt und auch in den Dopf geworfen. Außerdem werde ich die Hähnchenteile noch mit Salz und Pfeffer würzen und dann mit der Hautseite nach unten für 3 Stunden im geschlossenen Dutch Oven marinieren lassen. Dabei achte ich darauf, dass die Haut auch wirklich in der Flüssigkeit liegt und von dieser umschlossen wird.
Während dieser drei Stunden werden die Paprikas entkernt, in breite Streifen geschnitten, etwa 3-4 EL Oliven gehackt und die Zwiebeln geachtelt. Nach Ablauf der Marinierzeit entnehme ich die Hühnchenteile kurz aus dem Sud, gebe das geschnittene Gemüse in den Dutch Oven, vermische alles gründlich und platziere die Hühnchenteile wieder darauf. Dieses Mal aber mit der Hautseite nach oben.
Jetzt ist es endlich an der Zeit die Kohlen zu starten. Für das heutige Rezept benötige ich eine Gartemperatur im Dutch Oven von 180°C. Das bedeutet, ich verwende wieder 24 Briketts. Sobald diese durchgeglüht sind, gebe ich 8 von

ihnen unter den Dutch Oven und die restlichen 16 auf den Deckel. So lasse ich alles für etwa 1 Std. garen.
Sobald unser Hühnchen fertig ist, kann auch endlich angerichtet und gegessen werden. Bei uns gab es einfach nur Weißbrot dazu und ganz ehrlich? Ich finde, mehr braucht es auch nicht dazu.
Ein wunderbares Rezept. Viel Spaß beim nachmachen und genießen,

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:52]