

# Tandori-One-Grill Hähnchen

## Zutaten:

- 2 Hähnchen
- 2 Peperoni
- 2 Paprika
- 2 Dosen Kokosmilch
- 2 Dosen Kichererbsen
- 6 EL Öl + etwas zum anbraten
- 3 Tassen Reis, vorgekocht
- Koriander
- 1 EL Tomatenmark
- 3 Limetten
- Gewürzmischung nach Wahl (im Video Jack Daniels Steakpfeffer)
- 4 EL Teriakisaucе
- 2 EL Tandorigewürz
- 2 EL Ahornsirup

## Zubereitung:

Unser erster Arbeitsschritt heißt heute mal wieder herstellen einer leckeren Marinade. Dafür hacke ich eine Chili klein und vermische sie in einer kleinen Schüssel gründlich mit dem Abrieb von 3 Limetten, dem Öl, der Teriakisaucе, dem Tandorigewürz, 2 EL Ahornsirup und dem Tomatenmark.

Nun würze ich auch schon das Hähnchen mit der Gewürzmischung. Da nehmt ihr einfach eine, die euch schmeckt. Ich verwende im Video das von Jack Daniels. Diese Gewürzmischung gebe ich nun über das Hinterteil in den Bauchraum des Hähnchens und verteile sie dort gleichmäßig. Dann gebe ich etwas Koriander und 2 halbe Limetten in das Hähnchen und schon kommt die Marinade zum Einsatz. Ich setze das Hähnchen in eine Schüssel und gebe die Marinade darüber. Nun reibe ich die Marinade gründlich und gleichmäßig über das Hähnchen. Genauso verfare ich mit dem zweiten Hähnchen.

Jetzt ist es auch schon an der Zeit, den zu starten. Dafür fülle ich ihn komplett mit Briketts und lege ein Zündbällchen darunter. Während die Kohle nun vorglühen

kann, schneiden wir noch die restlichen Zutaten. Die Paprikas werden gewürfelt, die Schalotten schneiden wir in grobe Stücke, die zweite Chili wird gehackt und die Frühlingszwiebeln werden in Ringe geschnitten.

Ist dann inzwischen der Anzündkamin durchgeglüht, stelle ich mit Hilfe des meine , also eine Gußpfanne auf den Kamin und lasse diese heiß werden. Außerdem erhitze ich gleich etwas Olivenöl in ihr. Ist dann alles heiß, dünste ich die soeben geschnittenen Paprika- und Schalottenwürfel in ihr an. Nach kurzer Zeit gebe ich noch die Chilis dazu. Mit ihnen habe ich etwas gewartet, dass sie nicht verbrennen. Nun lösche ich alles mit der Kokosmilch ab und lasse es kurz aufkochen. So vergehen auch noch die letzten Klumpen der Kokosmilch. Ist das geschehen, stelle ich die Pfanne erst einmal beiseite.

Nun gebe ich die Kohlen aus dem Anzündkamin in den Kugelgrill. Diese schichte ich links und rechts an den Rand. So entsteht eine 3-Zonen Glut in deren Mitte ein indirekter Bereich ist. Über diesem indirekten Bereich grille ich gleich die Hühnchen. Zuerst baue ich den Grill aber noch fertig zusammen. Zuerst gebe ich den Grillrost hinein, dann kommt der Rotisserieing von Moesta und schlussendlich der Grilldeckel darauf. So regle ich meinen Weber Kugelgrill mit den normalen Lüftungsschiebern bei etwa 200°C ein. Hierbei achte ich aber darauf, dass das Deckelthermometer auch in dem indirekten Bereich, also nicht über der glühenden Kohle sitzt.

Nun binde ich noch mit die Schenkel der Hühnchen zusammen. So soll der Inhalt im Hühnchen bleiben. Sollte doch etwas herausfallen, dann geht die Welt natürlich auch nicht unter. Aber jetzt, jetzt kommt der große Spieß. Mit dem großen Edelstahlspieß der Rotisserie spieße ich die beiden Hühnchen nun Hintern an Hintern auf und fixiere sie mit den beiden Fleischklammern der Rotisserie. Außerdem führe ich noch ein in die Brust eines der beiden Hähnchen. Das geht bei der Moesta Rotisserie wunderbar, sie besitzt nämlich eine Durchführung für das Kabel und einen Magneten am Ende des Spießes, an welchem man das Thermometer anbringen kann. So gebe ich jetzt alles in den Kugelgrill und middle die Hähnchen dort aus. Mit Hilfe des Gewichtes an dem Spieß kann ich jetzt außerdem durch einfaches verschieben eine evtl. Unwucht ausgleichen. Die Hähnchen bleiben jetzt auf dem Grill bis sie eine Kerntemperatur von ca. 74°C haben. Das wird etwa 1 - 1,5 Std. dauern.

Nach etwa 30 Minuten geht es mit unserer leckeren Pfanne weiter. Ich gebe die

abgegossenen Kichererbsen dazu und rühre alles gleichmäßig durcheinander. Diese Pfanne gebe ich jetzt so wie sie ist in den Grill unter die Hähnchen. So läuft das leckere Hühnerfett und die Marinade auch noch in die Pfanne und bringt so ein unvergleichliches Aroma in das Gemüse. Es kann nur sein, dass man jetzt die Lüftungsschlitze etwas öffnen muss, da die Pfanne ja auch ein ganz schön großes Hitzeschild ist. Aber das sollte kein Problem sein.

Sobald die Kerntemperatur etwa 65 - 68°C zeigt (das war bei uns nach ungefähr 1,25 Std. der Fall) gebe ich noch den Reis und die Frühlingszwiebeln in die Pfanne und vermische alles nochmal gründlich. Die sollen jetzt nur noch warm werden und dazu haben sie jetzt Zeit, bis das Thermometer 74°C anzeigt.

Das wird nun noch etwa 15 Minuten dauern und schon können wir essen. Dieses wunderbare Gericht ist ein Gedicht. Versucht es doch selbst einmal, ihr werdet es nicht bereuen.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:41]

---

# Kalbsrollbraten von der Moesta-Rotisserie

## Zutaten:

- 3 kg Kalbsrollbraten
- 2 Karotten
- 3 Kräuterseitlinge
- Rucola
- Salz und
- Thymian
- 1 kg Knödelbrot
- 3/4 L Milch

- 6 Eier
- 1 kleines Glas Sahnemeerrettich
- Schalotten
- 1 Pack vorgegarte rote Beete

## Zubereitung:

- Bevor es so richtig losgehen kann, müssen wir zuerst einmal die Zutaten für die Füllung vorbereiten. Dafür schneidet man die Kräuterseitlinge, die Salsicia und die Karotten der Länge nach in ganz feine Streifen. Außerdem muss man etwa 3 EL Pfefferkörner und 2 EL Thymian im fein zerstoßen.
- Aber jetzt gehts los. Das Fleisch kommt ins Spiel. Wir verwenden hier ein Stück aus der Schulter eines Kalbes. Dieses haben wir so aufgeschnitten, dass man es später schön zusammenrollen kann. Solltet ihr euch das so nicht zutrauen, dann lasst das doch gleich beim Metzger zu einem Rollbraten schneiden.
- Zuerst bestreiche ich jetzt die Innenseite des Bratens großzügig mit der Feigen-rote-Pfeffer-Senf-Sauce, bestreue dann alles gleichmäßig mit der Pfeffer-Thymian Mischung und Salz und schon kann gefüllt werden. Nun lege ich die Karottenstreifen auf das Fleisch, verteile eine dünne Schicht Rucola darüber, nun die Pilzstreifen und die Salsicia. Zuletzt bestreue ich alles erneut großzügig mit Parmesan.
- Jetzt wird es etwas anspruchsvoller. Der Braten muss ziemlich eng zusammengerollt werden. Dafür hole ich mir bei der Bratengröße Unterstützung von meinem Freund Jörg. Ist der Braten gerollt, binde ich alles mit fest zusammen, damit sich die Rolle nicht wieder öffnet und nichts der Füllung herausfällt. Solltet ihr nicht wissen, wie man einen Rollbraten bindet, schaut ihr euch am besten das Video (<https://youtu.be/-GW8S4D-LB0>) an, darin erkläre ich euch ab Minute 4:50 meine Methode.
- Ich mache diesen Rollbraten dieses Mal auf der . Dafür stecke ich den Drehspieß mittig durch den Braten und befestige diesen mit den zwei Fleischklammern auf dem Spieß. Nun heize ich den Grill vor. Dafür glühe ich einen ganzen Briketts vor, gebe diese links und rechts in den und schaffe mir somit einen indirekten Bereich in der Mitte des Grills, über dem ich später den Rollbraten drehen lasse. Die Temperatur im Grill regle

ich bei 180°C ein. So bleibt der Braten nun für etwa 2,5 Stunden oder bis zu einer von 60°C auf dem Grill.

- In dieser Zeit bereiten wir die Rote-Beete-Parmesan-Semmelknödel vor. Dafür hackt man 2 Schalotten fein und gibt diese mit dem Knödelbrot und etwa 130 g Parmesan in eine Schüssel. Darüber gießt man nun die lauwarme Milch, knetet alles gründlich durch und lässt es für etwa 15 Minuten ziehen.
- Diese 15 Minuten nehmen wir dazu her, die rote Beete in etwa 5 mm große Würfelchen zu schneiden. Ist das Knödelbrot dann wieder etwas gequollen, kommt die Rote Beete, die Eier und etwa 2 - 3 EL Meerrettich dazu. Das alles wird nochmals gründlich vermischt und dann werden daraus die Semmelknödel gedreht.
- Diese Knödel kochen wir dann für etwa 15 Minuten in Salzwasser und fertig ist die Beilage.
- Nach wie gesagt etwa 2,5 Stunden oder bei einer Kerntemperatur von 60°C ist dann auch der Braten fertig. Die Knödel können entweder gleich heiß dazu serviert werden oder, sofern ihr noch Platz auf dem Grill habt, in Scheiben geschnitten leicht angegrillt werden. Egal für was ihr euch entscheidet, diese Knödel sind super lecker.

Viel Spaß beim nachgrillen,

Andy

[amd-yrecipe-recipe:22]