

# Rezept des Monats Juli

## Zintls Plathuhn vom Grill



### Zutaten für 4 Personen:

- 1 glückliches Hähnchen vom Zintlhof
- 7 EL Olivenöl
- 70 ml Erdnussöl
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Dijon Senf
- 5 TL Worcestershire Sauce
- 4 TL brauner Zucker
- 1-2 Knoblauchzehen
- 2 EL frischer Oregano, gehackt
- 4 EL frische Petersilie (glatt)
- einige Zweige frischer Thymian, gehackt
- 2 EL Basilikum, gehackt
- 2 TL Salz
- 1/2 TL Steakpfeffer
- BBQ Sauce nach Wahl zum Bestreichen
- 1 Zitrone, in Spalten geschnitten



### Zubereitung:

Für die Marinade die Zutaten in der Liste von Olivenöl bis frisch gemahlenen Pfeffer in einer Schüssel ordentlich vermengen.

Das Huhn mit der Brustseite nach unten legen und mit der Geflügelschere oder einem scharfen Messer entlang der Wirbelsäule durchschneiden. Um das Huhn jetzt komplett auszubreiten, klappt man es auseinander und legt es mit der Hautseite nach oben.

Um es ganz flach hinlegen zu können, bricht man ihm das Brustbein, indem man es einfach ganz runter drückt. Mit der Marinade bepinseln, abdecken und am besten über Nacht kaltstellen. Grill vorbereiten, Platthuhn mit der Hautseite nach oben in eine feuerfeste Schale legen. Die Marinade abschütten, Oberseite mit einem Küchentuch von der Marinade befreien. Die Schale mit dem Huhn kommt dann bis zu einer Kerntemperatur von 78 Grad C (gemessen im Brustfilet) bei indirekter Hitze auf den Grill. Zitronenspalten mit auf den Grill legen. Ab etwa 50 Grad, je nach Bräunungsgrad der Haut, die Temperatur im Grill erhöhen. Kurz vor Ende der Garzeit das Huhn mit BBQ Sauce bepinseln. Zum Servieren ein paar Spritzer Zitronensaft über das Fleisch geben.

**Guten Appetit!**