

Grillhuhn ist in aller Munde

Auf fast allen Kontinenten kommt zur jeweiligen Grillsaison Geflügel auf den Rost, ja sogar in den BBQ-verliebten USA ist Huhn ein fixer Bestandteil von Grillfesten



Die Ursprünglichste Methode des Geflügel-Grillens ist die am Spieß – zwar gibt es noch ältere Garmethoden, aber die ähneln mehr dem Braten oder Kochen. Tatsächlich ist das am Spieß grillen bis heute die optimale Methode, Geflügel im Ganzen am offenen Feuer zu grillen – insbesondere dann, wenn der Spieß auch noch gleichmäßig gedreht wird, weil das Geflügel dann besonders gleichmäßig gart, innen zart und saftig ist und nebenbei eine knusprige Haut bekommt.

Zudem kann man am Spieß zu grillendes Geflügel füllen oder marinieren, da – wenn man indirekt grillt – keine Marinade in die

Glut tropft und Stickflammen erzeugt, wie das beim direkten Grillen am Rost der Fall wäre. Die Arbeit am Drehspieß war in Zeiten der französischen Hochküche den sogenannten Rôtisseurs vorbehalten – hoch angesehene Köche, die nach dem Chefkoch die wichtigsten Personen in der Küche waren. Immerhin arbeiteten sie ja auch mit den teuersten Zutaten, denn nicht nur Geflügel sondern auch Fleisch (insbesondere Tiere im Ganzen) wurden am Spieß gegrillt.

Heute ist das Grillhuhn in aller Munde und fast schon so etwas wie Fastfood geworden. Aber nicht nur das Huhn wird am Spieß besonders gut, sondern auch junge Enten lieben diese Garmethode und verzapfen mit knuspriger Haut und saftigem Fleisch den Gaumen. Leider wird dem gegrillten Geflügel heute kaum der Stellenwert eingeräumt, den es verdient hätte. Dass das auch anders geht, zeigt beispielsweise das Berliner Lokal BBQ Kitchen . Genau genommen ist der Name falsch gewählt, denn es handelt sich hier eigentlich um eine echte Rôtisserie nach französischem Vorbild. Ja sogar die gusseisernen Griller sind Originalstücke aus Frankreich. Und trotz der legeren Atmosphäre und angeschlossenem Take-Away ist das hier kein schnödes Fast-Food-Lokal (wie es sich selbst bezeichnet) sondern ein cooles Grill-Lokal mit besonders guten Enten vom Drehspieß.

Die Vorbereitung

Viele moderne Griller sind mit einer Grillspießfunktion ausgestattet. Allein er wird nur höchst selten benutzt, weil die meisten Hobby-Grillmeister lieber die fertig marinierten Geflügelteile aus dem Supermarkt auf den Rost legen – mit der angesprochenen Problematik, dass die Marinade in die Glut tropft, die Haut schwarz wird und das insbesondere Keulen meist außen verkohlt sind bevor sie innen auch nur ansatzweise gewärmt sind.

Geflügel, das nicht mariniert wurde, kann hingegen nach dem Grillen etwas trocken und fad schmecken. Genau hier könnte

man als Fleischereibetrieb ansetzen und dem Konsumenten fertig marinierte Hühner und Enten anbieten.

Die einfachste Art das Geflügel perfekt für den Grill-Spieß vorzubereiten ist das in Salz-Lake einlegen. Hierfür einfach eine 10-prozentige Lake mit Meersalz und Wasser herstellen, das Geflügel einlegen. Es sollte komplett in der Lake liegen und 24 bis 48 Stunden im Kühlschrank bleiben. So hat das Salz genügend Zeit, in das Fleisch einzudringen und das Geflügel wird saftig und geschmackig.

Natürlich kann man das Geflügel auch wie Fleisch pökeln und mit Aromaten wie Zwiebeln, Knoblauch, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Nelke, Ingwer, Macis, Rosmarinzweigen, Thymian, Oregano, Chilischoten ganz nach Belieben verfeinern. Auch Essig, Wein und Sojasauce können dem Geflügel in der Pökellake einen wunderbaren Geschmack geben.

Sojasauce ist neben Sake, Mirin und Zucker auch fixer Bestandteil der Teriyaki-Sauce, der vielleicht bekanntesten Grill-Marinade Asiens, die vor allem für Geflügel Verwendung findet; allerdings eignet sich diese Marinade nicht wirklich gut für den Grill-Spieß.

Öl- und zuckerhaltige Marinaden sind nicht geeignet, wenn man direkt Grillen will. Es gibt zwar einige Regionalrezepte (wie z.B. die Kreolische der kleinen Antillen), die es lieben wenn das Gargut fast verbrannt ist, aber das ist weder geschmacklich noch gesundheitlich empfehlenswert. Wenn man beispielsweise Hühnerkeulen direkt grillen möchte, so sollte man sie einfach nur salzen oder zart würzen (mit wenig Paprika, weil auch dieser stark zuckerhaltig ist und verbrennen kann), mit Zitronensaft einreiben und in Frischhaltefolie gewickelt ziehen lassen danach kann man sie bei milder Flamme direkt grillen, ohne dass die Marinade Stickflammen erzeugt oder verbrennt.

Allerdings eignen sich zucker- und fetthaltige Marinaden wiederum hervorragend für das amerikanische BBQ, denn das

Fleisch wird durch und durch von Gewürzen durchzogen (das ist hier erwünscht) und die Haut wird so butterzart, dass man sie mit einem Biss durchtrennen kann, wie der BBQ-Fachmann sagt. Ein schönes Beispiel hierfür sind die sogenannten Chicken-Muffins, eines der legendären BBQ-Rezepte, das in den USA ein jeder Pitmaster beherrschen muss.

Sorgfältig zubereitet ist auch das an sich recht magere (und daher nicht automatisch gut für den Grill geeignete) Geflügel eine Delikatesse und widerlegt das verbreitete Vorurteil, dass gegrilltes Huhn & Co doch eher trocken und fad schmecken. Die fetthaltigere Ente ist daher grundsätzlich besser für den Grill geeignet, als das eher magere Huhn – aber das kann man ja immer noch in einen Speckmantel hüllen, wenn man es aufpeppen will.

Chicken Muffins

Diese speziell zubereiteten Hühnerkeulen (im Original werden ausschließlich entbeinte Oberkeulen verwendet) haben ihren Namen daher, dass sie in einer Muffin-Form gebraten werden, was ihnen eine schöne, gleichmäßige Form verleiht. Wie bei vielen Barbecue-Varianten wird auch hier zweifach gegart: zuerst werden die marinierten Keulen bei wenig Hitze vorgegart (das Fleisch sollte so weich sein, dass es fast von alleine zerfällt) und anschließend werden sie mit einem Gemisch aus eigenem Bratensaft, zerlassener Butter und etwas scharfer Barbecue-Sauce bestrichen bei guter Hitze gegrillt bis die Haut so weich ist, dass man sie in einem Biss durchtrennen kann, und die Sauce darauf leicht angekrustet ist.

Für 4 Personen benötigt man 12 mittelgroße Hühnerkeulen oder große Oberkeulen, Salz, 2 EL gewürztes Chilipulver (Chilipulver mit Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, gemahlenem Kreuzkümmel, gemahlenem Piment und Oregano, evt. auch Thymian) nach persönlichem Geschmack gemischt; gibt es aber auch als Fertigmischung, 1 EL geräuchertes Paprikapulver, ½ EL Senfpulver. Für die Sauce 400 ml Ketchup (vorzugsweise BIO),

50 bis 75 ml Weinessig, 50 ml Worcester-Sauce, 3 bis 4 EL brauner Rohrzucker, 1 bis 2 TL Melasse oder Honig, 2 TL Englischer Senf, 1 EL Chilipulver, $\frac{3}{4}$ TL Kreuzkümmel gemahlen, $\frac{3}{4}$ Knoblauchpulver (oder 2 bis 3 gepresste Knoblauchzehen), schwarzen Pfeffer und Tabasco. nach Geschmack. Außerdem Butter oder Öl für die Form und 125 g zerlassene Butter.

Die Keulen entbeinen und rundherum kräftig salzen eine Stunde ziehen lassen. Das Chilipulver mit 1 EL Salz, 1 EL Paprikapulver und dem Senfpulver vermischen, dann die Keulen rundherum damit einreiben und zugedeckt einige Stunden (oder auch einen ganzen Tag lang) marinieren lassen je länger, desto besser.

Zwischenzeitlich alle Zutaten für die Sauce in einen Topf füllen, gut verrühren und aufkochen lassen, danach Hitze zurücknehmen und 20 Minuten köcheln. Abkühlen lassen und nochmals abschmecken.

Die marinierten Hühnerkeulen so zusammenfalten, dass die Keule eine homogene und Kugel bildet. Diese Kugel mit der schönen Hautseite nach oben in gefettete Muffin-Formen legen. Mit Alufolie abdecken und in den auf 140 Grad vorgeheizten Ofen schieben. 45 bis 60 Minuten garen lassen (ab und zu kontrollieren ob alles passt).

Nach Ende der Garzeit die Form aus dem Ofen nehmen, den Bratensaft aus den Formen mit einem Löffel herausnehmen und in einem Gefäß parat halten. Das Fleisch etwas abkühlen lassen. Den Bratensaft mit der zerlassenen Butter und 2 bis 3 EL Sauce verrühren und die obere Hautseite der Keulen damit vorsichtig einstreichen. Ofen (oder noch besser: Kugelgrill) auf 200 Grad aufheizen und die Keulen so lange weitergaren bis die Sauce auf der Haut leicht krustig ist. Mit der restlichen Sauce als Dipp auftragen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at