



KIKOK HÄHNCHEN



ZUTATEN:

- 1 Kikok Hähnchen
- 100 g Butter
- etwas Rauchöl
- etwas BBQ Rub
- 2 Scheiben Zitrone
- 2 Zweige Rosmarin

ZUBEREITUNG:

Das Kikok Hähnchen zunächst mit etwas Öl einreiben, damit der BBQ Rub besser haftet. Anschließend rundherum kräftig würzen. Zwei Zitronenscheiben und zwei Zweige Rosmarin kommen in das Innere des Hähnchens.

Das Hähnchen mittig auf den Drehspieß stecken, gut anretieren und im Grill vor dem Backburner platzieren. Direkt darunter eine Edelstahlschale stellen. In diese kommen Butter, ein Zweig Rosmarin und etwas Rauchöl.

Das Hähnchen auf der Rotisserie gleichmäßig drehen lassen. Nach ungefähr einer Stunde mit der geschmolzenen Rauchbutter einpinseln und diesen Vorgang anschließend etwa alle zehn Minuten wiederholen.

Sobald das Hähnchen im dicksten Bereich der Brust eine Kerntemperatur von etwa 75–80 °C erreicht hat, vom Grill nehmen, kurz ruhen lassen und servieren. Außen schön knusprig, innen richtig saftig.

