



JOHANN LAFER

REZEPT

Hähnchen auf der Bierdose gegrillt mit Kartoffeln in der Salzkruste gegart

Rezept für 4 Personen

1 Dose	Bier, 0,33 l Inhalt	100 ml Bier aus der Dose in eine Schüssel geben, die restliche Dose samt Bier aufbewahren (!nicht austrinken!).
--------	---------------------	---

3	Thymianzweige	Thymianblättchen abzupfen. Knoblauch schälen, fein würfeln, beides zusammen mit dem Sonnenblumenöl und dem Paprika zum Bier geben und gut verrühren.
2	Knoblauchzehen	
50 ml	Sonnenblumenöl	
1 TL	Paprikapulver, edelsüß	

1	frisches Hähnchen, ca. 1000 g, küchenfertig Salz, Pfeffer	Das Hähnchen innen und außen mit der Marinade gut einstreichen, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, auf die geöffnete Dose setzen und auf den vorgeheizten Grill stellen. Mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze (140° - 160° C) ca. 45 - 60 Minuten grillen.
---	--	--

Kartoffeln:

12 kleine	Kartoffeln (ca. 600 g)	Die Kartoffeln gründlich waschen.
-----------	------------------------	-----------------------------------

3	Eiweiß	Eiweiß steif schlagen, zusammen mit dem Meersalz in eine Schüssel geben. Die Kräuter grob hacken, ebenfalls zugeben und alles gut verrühren.
1,5 kg	Meersalz	
1	Rosmarinzweig	
1	Thymianzweig	



JOHANN LAFER **REZEPT**

- | | | |
|---|------------------------------|--|
| 1 | Alu-Grillschale, ohne Löcher | Die Hälfte der Salzmischung in eine Alu-Grillschale streichen, Kartoffeln darauf setzen und mit der restlichen Salzmischung bedecken. Die Kartoffeln auf dem Grill bei 160° C ca. 1 Stunde backen. Anschließend die Kartoffeln aus der Salzkruste brechen. |
|---|------------------------------|--|

Süß-scharfe Tomatensauce:

- | | | |
|--------|-------------|---|
| 50 g | Tomatenmark | Tomatenmark und -saft in einer Schüssel glatt rühren. |
| 150 ml | Tomatensaft | |

-
- | | | |
|-------|-------------------------|---|
| 2 | Schalotten | Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Chilischote halbieren, Kerne herauskratzen und ebenfalls fein würfeln. Alles zusammen zu der Tomatenmischung geben und kräftig mit Salz, Pfeffer, Zucker, Balsamico und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken. |
| 2 | Knoblauchzehen | |
| 1 | Chilischote, rot | |
| | Salz, Pfeffer | |
| | Zucker | |
| 30 ml | Balsamico bianco | |
| | Chili a. d. Gewürzmühle | |

-
- | | | |
|---------|------------------|---|
| 2 große | Tomaten | Tomaten entkernen, fein würfeln und zu der Sauce geben. Basilikumblätter fein zupfen und ebenfalls zugeben. |
| 10 | Basilikumblätter | |

-
- | | | |
|--|---------------|--|
| | Salz, Pfeffer | Die Kartoffeln mit der Sauce auf Teller verteilen, je ein Stück Hähnchen darauf legen und mit Salz und Pfeffer würzen. |
|--|---------------|--|
-

© by Johann Lafer