

DIE BESTEN GRILLREZEPTE VON
NELSON MÜLLER



HALBES LANDHÄHNCHEN VOM GRILL AUF LANDBROT

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für die Landhähnchen:

4 halbe Landhähnchen (à 350-400 g)
2-3 EL Olivenöl
Papiermanschetten
Salz und Pfeffer
Garnitur nach Belieben

Für das Brot:

4 dicke Scheiben Landbrot

MEIN TIPP

DAS FRISCHE HÄHNCHEN ÜBER NACHT IN
EINER SALZLAKE EINLEGEN, DAS AKTIVIERT DIE
EIWEIßSTRUKTUR DES HÄHNCHENS UND
MACHT ES SCHÖN ZART!



ZUBEREITUNG

1. Den Grill voll anheizen.
2. Eine ofenfeste Form mit 1 EL Olivenöl auspinseln.
3. Das Hähnchen hineinsetzen und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln.
4. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Im heißen Grill 45 Min. garen.
6. Das Landbrot kurz auf dem Grill rösten.
7. Zum Schluss alles auf dem knusprigen Landbrot anrichten.

GRILLIS nehmen:
spitzen Hitze
für's Angrillen und
lange Glut für's
fertig Garen.

Papiermanschetten für
saubere Hände

pro Qualität · pro Natur
profagus®

Alles zur nachhaltigen Buchen Grill-Holzkohle
unter: www.profagus.de und [f/profagusgmbh](https://www.facebook.com/profagusgmbh)