



Roadkill Chicken

Zutaten

1 Brathähnchen

Marinade

Basilikum (frisch), ca 1 Hand voll,
Petersilie (frisch), ca. 1 Hand voll und
Thymian (frisch), ca 1 Hand voll

6 EL Sonnenblumenöl,
2 gehackten Knoblauchzehen,
2 EL Senf, 2 EL Honig,
2 EL Tomatenmark, 2 EL Sojasauce,
1 TL Paprika, edelsüß und
Salz und schwarzem Pfeffer
Brathähnchen

Abwaschen, trocken tupfen, mit der Brustseite nach unten auf ein Brettlegen. Rechts und links entlang der Wirbelsäule einschneiden und diese entfernen. Das Hähnchen umdrehen und fest auf das Brustbein drücken, so dass das Hähnchen platt wird.

von den Stielen zupfen und klein hacken, zusammen mit

in eine Schüssel geben und vermischen. Das in eine Edelstahlaufaufform geben, mit der Marinade bestreichen und ca. 2 Stunden marinieren lassen. Danach bei 200 Grad Celsius bei indirekter Hitze für ca 1 Stunde garen (Kerntemperatur ca. 78 Grad Celsius). Abschließend von jeder Seite 5 Minuten direkt auf dem Grill knusprig braten.