

Perlhuhn Piri Piri



Zutaten

- 1 grosses Rebhuhn, Schmetterlingsschnitt
- 2 Zitronen, in dicke Scheiben geschnitten

Für die Lauge

- 160g Meersalz
- 60g brauner Zucker
- 60ml Apfelessig
- 2 ganze Knoblauchknollen, quer halbiert
- 10 frische Lorbeerblätter
- 10 Thymianzweige

- Eine Portion Piri Piri Sauce

Zubereitung

Das Huhn und die Zitronenscheiben beiseitelegen.

Lauge zubereiten: Alle Zutaten zusammen mit 1 Liter Wasser aufkochen und komplett abkühlen lassen. Nun die Zitronenscheiben dazugeben und die Flüssigkeit 1 Stunde im Kühlschrank durchkühlen. Das Huhn in ein genügend grosses Gefäss legen (kein Metall) und mit der Flüssigkeit bedecken. Über Nacht im Kühlschrank einwirken lassen.

Huhn marinieren: Das eingelegte Huhn aus dem Gefäss nehmen und unter kaltem Wasser abspülen, dann trocken tupfen und in einer Schüssel mit der Hälfte der Piri Piri Sauce zwischen 6 Stunden und 1 Tag marinieren.

Grillieren: Entweder einen Grill einheizen oder den Backofen auf Grillfunktion schalten und auf 220°C heizen. Das Huhn auf jeder Seite etwa 15 Minuten grillieren. Für den Bratetest ein spitzes Messer in einen Geflügel-Schenkel stecken. Tritt klarer Bratensaft hervor, ist das Huhn fertig gegart. Dieses 10 Minuten zugedeckt abstehen lassen.

Servieren: Mit der restlichen Piri Piri Sauce, grünem Salat und Zitronenschnitzen servieren.