



## Butterfly-Chicken mit Whiskey-Glasur

### Zutaten

#### (für 4 Personen):

- 1 Hähnchen (aus deutscher Erzeugung)
- 4 EL Öl
- 1 TL Paprika rosenscharf
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 EL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 50 ml Whiskey
- 50 ml Sojasauce
- 1 EL Honig
- 2 EL Senf
- 3 Chili
- 50 ml Chilisauce



### Nährwerte:

Pro Portion ca. 437 kcal, 28 g Fett, 11 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß (Diese Information findet ihr, wenn ihr im Ordner des jeweiligen Rezepts die Worddatei "Blogbeitrag" öffnet. Dort müsste sie ganz unten stehen. Schreibt mir, sollte dies nicht der Fall sein).

### Zubereitungszeit:

circa 75 Minuten



## Butterfly-Chicken mit Whiskey-Glasur

### Zubereitung:

1. Zuerst Hähnchen mit der Brustseite auf ein Brett legen und mit einem scharfen Messer rechts und links am Rückgrat entlangschneiden.



2. Mit einer Geflügelschere entlang der Messerschnitte schneiden und so das Rückgrat entfernen.



3. Anschließend das Hähnchen umdrehen und mit der Hand einmal auf die Brust drücken, sodass es flach auf dem Küchenbrett liegt.



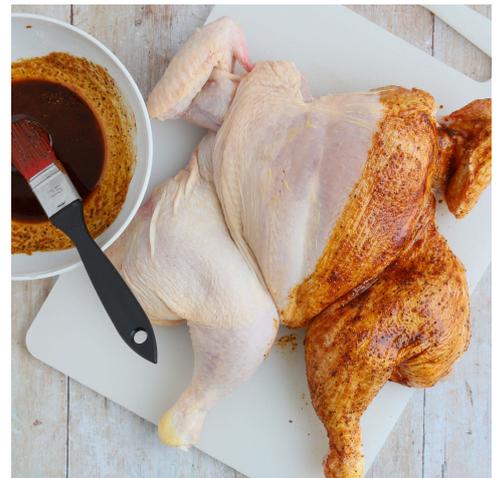


## Butterfly-Chicken mit Whiskey-Glasur

4. Für die Marinade Öl mit Paprika- und Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer mischen...



5. ...und das Butterfly-Hähnchen rundherum damit bestreichen.



6. Hähnchen bei mittlerer direkter Hitze circa 45 Minuten grillen und dabei gelegentlich wenden.



7. Für die Glasur währenddessen Whiskey, Sojasauce, Honig und Senf

## Butterfly-Chicken mit Whiskey-Glasur

mischen...



8. ...und nach der Garzeit Hähnchen mit der Glasur bestreichen und weitere 5 bis 7 Minuten grillen.



9. Mit Chilis toppen und mit Chilisauce genießen!





## Butterfly-Chicken mit Whiskey-Glasur



### Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf [www.deutsches-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)