

BBQ-Poulet, gegrillt und geräuchert

Grill-Rezept für die Campingküche

Zutaten für 4 Portionen :

- 1 Poulet (1,3 kg)
- 1 Stängel Rosmarin
- 3 Stängel Thymian
- 4 Schalotten
- Meersalz
- Salz
- BBQ-Soße (oder Tomatenketchup scharf)
- Alufolie
- Wood-Chips (Holzspäne - etwa 3 mm stark)

Für die Folienkartoffeln:

- 4 mittelgroße neue Kartoffeln
- Meersalz
- Crème fraîche
- Alufolie

Für den Spargel als Beilage:

- 16 Stangen Spargel
- 4 EL Butter
- 4 Prisen Zucker
- 4 Prisen Meersalz
- 4 TL Zitronensaft
- 2 EL Olivenöl
- Alufolie (extra stark)

Zubereitung :

Für dieses Rezept haben wir an meinem Geburtstag in Frankreich ein Poulet mit Label Rouge gekauft. Hochwertiges Geflügel bekommt man natürlich auch in Deutschland. In Frankreich achtet man auf den Label Rouge und bekommt dann das Beste Geflügel.

Das Poulet war küchenfertig und ohne Innereien. Wir haben es noch mal abgewaschen und auf restliche Flaumen und Federkiele kontrolliert. Dann abgetrocknet und innen mit Meersalz gesalzen. Dann kamen 1 Stängel Rosmarin, 3 Stängel Thymian und die geschälten Schalotten in den Bauch. Dazu noch etwa 3 EL scharfer Tomatenketchup. Außen wurde das Poulet kräftig mit normalem Salz gesalzen. Dabei braucht man keine Angst zu haben, dass das Fleisch versalzen wird. Das Salz dringt nicht durch die Haut, macht diese aber schön knusprig. Außerdem hat das Salz noch eine weitere Wirkung. Es verhindert das Ankleben der Haut an den Grillstangen, wenn man das Poulet anschließend von allen Seiten angrillt.

Damit sich die Flügel nicht abspreizen und verbrennen haben wir sie mit einem Streifen (mehrfach gefalteter) Alufolie am Körper befestigt. Das gut angegrillte Poulet kommt jetzt auf die unbeheizte Seite des Grills, die Grillhaube wird geschlossen und das Poulet wird zunächst eine Stunde indirekt gegrillt.



WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > Campingküche > Rezept : BBQ-Poulet

In der Zwischenzeit werden die Wood-Chips in Wasser eingeweicht, die Kartoffeln vorgekocht und die Spargelpäckchen vorbereitet.

Da es in unserem Lavastein-Gasgrill recht eng zugeht, haben wir das Poulet jede Viertelstunde gewendet, so dass alle 4 Seiten mal näher an der heißen Seite waren.

Nach einer Stunde wurden die Wood-Chips aus dem Wasser genommen und in Alufolie eingepackt. Dieses Päckchen wird dann an der Oberseite mit der Grillgabel mehrmals eingestochen und kommt jetzt auf die heiße Seite des Grills. (Über die Flammen) Die Grillhaube wurde wieder geschlossen. Nach etwa 15 Minuten beginnen die Wood-Chips zu rauchen. Nach weiteren 30 Minuten ist das "Rauchpäckchen" aufgebraucht und an seine Stelle kommen die Folienkartoffeln und der Spargel.

Der Spargel wurde gut geschält, dann mit Butter, Zucker, Zitronensaft und Meersalz in die mit Olivenöl geölte Alufolie eingepackt. Die Alufolie haben wir doppelt gelegt.

Nachdem das Poulet gegrillt und fertig gesmokt war kam der Spargel auf die "heiße Seite" des Grills - also direkt über die beheizte Seite unseres Lavastein-Gasgrills.

Auch mit dieser Methode ist der Spargel in 10 Minuten gar. Auf der Unterseite des Spargel-Päckchens hatten die Spargelstangen leicht braune Stellen, was aber den Geschmack nur verbessert hat.

Wir können diese Methode den Spargel zu garen nur weiter empfehlen.

Die Folienkartoffeln werden zum Servieren ausgepackt, geviertelt und mit Crème fraîche bekleckert. Der Spargel gerecht verteilt und mit der Buttersoße beträufelt. Auch die Schalotten - im Poulet gegart - schmecken sehr lecker!

Für das BBQ-Poulet muss man nicht unbedingt nach Frankreich fahren - auch bei uns gibt es hochwertiges Geflügel! Also - das Rezept ausprobieren!