



### Zutaten:

großes Hähnchen  
 1 Flasche Malzbier  
 100 g Baby-Karotte(n)  
 100 g Thai-Spargel  
 100 g Zuckerschote(n)  
 100 g Lauch  
 2 große Backkartoffel(n)  
 300 g Quark  
 120 g Senf, grobkörnig  
 200 g Mais aus der Dose  
 25 g Zucker, braun  
 1 Zwiebel(n), rot  
 1 Stange Staudensellerie  
 100 ml Pflanzenöl  
 Knoblauch  
 Thymian  
 Paprika  
 Currypulver  
 Muskatnuss  
 Salz  
 Pfeffer



AdHoc Set Pfeffer- & Salzmill David



KitchenAid Zerhacker in empire rot



Windmühlmesser Schälmesser Vogelschnabel in Rotbuche



Herbaria Pfeffer Trio Noir



Kahla Five Senses Midi-Schüssel 16 cm in weiß



Rösle Kugelgrill No.1 F50 AIR

1

Einen Kugelgrill oder Smoker zum indirekten Grillen vorbereiten und auf 150°C vorheizen. Pflanzenöl zusammen mit dem geschälten Knoblauch, einem Zweig frischen Thymian, etwas Curry, Paprika, Salz und grob gemahlenem Pfeffer mit Hilfe eines Mixers zu einer Marinade verarbeiten und damit das Hähnchen mit einem Küchenpinsel gleichmäßig einpinseln. Etwas Marinade zurückstellen.

2

Oberhalb der Hähnchenschenkel eine kleine Tasche in die Haut schneiden und die Flügelspitzen darin verstecken damit diese beim Garen nicht austrocknen oder schwarz werden. Das Gefäß des GEFU „Grill-Trio“ mit Malzbier befüllen und das Hähnchen darauf platzieren. Das Ganze nun bei ca. 150°C im geschlossenen Grill garen. Nach 45 Minuten die in Alufolie eingerollten Grill-Kartoffeln zugeben.

3

Nun das Gemüse gründlich waschen. Die Schale der Karotten wird mit einem Küchenmesser leicht abgeschabt. Das Gemüse mundgerecht zerkleinern.

4

100 g von dem Mais mit Hilfe eines Mixers zerkleinern. Die rote Zwiebel schälen, fein würfeln und den Staudensellerie in feine Streifen schneiden. Diese zusammen mit dem Quark, Senf und dem braunen Zucker vermengen, mit Salz und grob gemahlenem Pfeffer abschmecken.

---

5

Nach 1 ¼ Stunde, 100 g Mais mit dem fertig geschnittene Grillgemüse, Salz, Pfeffer und etwas frisch geriebenem Muskat in die Schale des GEFU „Grill-Trio“ geben. Das Hähnchen ein weiteres Mal mit der restlichen Marinade einpinseln.

---

6

Den Grill durch höhere Luftzufuhr auf 220 °C aufheizen und alles zusammen weitere 15 Minuten Grillen. Die Ofenkartoffel wird zum Schluss der Länge nach aufgeschnitten und mit der Senf-Mais-Creme gefüllt.