

Unter der Haut gefüllte Hähnchenbrust

Zutaten für 4 Personen

- * 4 Hähnchenbrüste mit Haut
- * 1 Knoblauchzehe
- * 150 g Butter (Zimmertemperatur)
- * 1 Zitrone
- * 4 Zweige Thymian
- * 250 ml Hähnchenbrühe
- * 100 ml Weißwein
- * Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Den Grill vorbereiten: eine Tropfschale auf den Brenner stellen (Unter das Grillrost) Die Geflügelbrühe und den Wein in die Tropfschale gießen. Den Grill auf 180 Grad vorheizen.
2. Die Hähnchenbrüste abtupfen, die Haut vorsichtig von 2 Seiten lösen (2 Seiten bleiben geschlossen).
3. Die Butter in eine Schüssel geben, die Zitrone abreiben und den Abrieb zur Butter geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchzehe und den Thymian fein hacken und dazugeben. Alles gut vermengen. Wenn die Butter noch zu hart ist, ggf kurz unter den Grill zum anschmelzen bringen. Das mischt sich einfacher.
4. Die Buttermischung sanft unter die Haut der 4 Brüste verstreichen.
5. Die Brüste auf das Grillrost legen. Haut nach oben. Direkt über die Abtropfschale. Thermometer einstecken.

Die Hähnchenbrüste sind bei einer Kerntemperatur von 76 – 79 Grad saftig und noch glasig. Danach noch 5 Minuten ziehen lassen, entweder geschnitten auf einem frischen Salat oder am Stück zu Pasta, Reis oder Kartoffeln servieren.

Die Brühe aus der Abtropfschale kann als Soße über die Brüste verteilt werden. (vorher abschmecken!)

Guten Appetit!

