



Das Glühweinhähnchen Rezept von Carsten Goms

Zutaten für das Glühweinhähnchen

1 Maishähnchen (1,3 bis 1,5 kg schwer)
1 EL Salz
1 EL brauner Zucker
1 Flasche lieblichen Rotwein
1 Orange
1 Apfel
1 Gemüsezwiebel
weihnachtliche Gewürze (Zimt, Nelke, Anisstern, Vanille, Fenchel, Kardamomkapseln)
1 EL Honig

Zubereitung vom Glühwein

Rotwein in einem Topf erwärmen. Die halbe Orange und den halben Apfel samt Schale in walnussgroße Stücke schneiden. Die weihnachtlichen Gewürze als Ganzes und nicht gestoßen in einen Teefilterbeutel packen und zubinden. Alles zusammen mit dem Honig im Rotwein erwärmen.

Zubereitung vom Hähnchen

Grill für das Hähnchen auf 170 Grad vorheizen. Die weihnachtlichen Gewürze zusammen mit einem Esslöffel Salz und einem Esslöffel braunen Zucker in einem Mörser zerstoßen oder in einer Küchenmaschine zerkleinern. Das Hähnchen in eine Schüssel geben und mit der Gewürzmischung gut einrubbeln.

Halbe Orange und halben Apfel mit der Zwiebel zusammen in grobe Würfel schneiden. Das Hähnchen nun mit den Obst- und Zwiebelwürfeln füllen und mit zwei Holzstäben über Kreuz verschließen.

Das Hähnchen nun auf den Hähnchenständer oder den Drehspieß stecken und circa 70 Minuten bei 170 Grad indirekt grillen. Das Hähnchen ist gut, wenn die Kerntemperatur mindestens 70 Grad beträgt oder wenn man mit Daumen und Zeigefinger an den oberen Schenkeln das Fleisch bis zum Knochen durchdrücken kann.

Tipp von Carsten Goms: „Stellt eine hitzebeständige Schale unter das Hähnchen. In diese schüttet ihr nun etwas Glühwein und nehmt diese Flüssigkeit immer wieder zum Übergießen des Hähnchens. So wird auch das herunter tropfende Fett aufgefangen und landet nicht in eurem Grill.“