

Cajun Spiced Spatchcock Chicken

Dauer: 1 h 10 min
Schwierigkeit: Mittel
Zusatzinfos: Fleisch

Zutaten für 2 Personen:

Equipment:

1 Grill

Gewürze & Zutaten:

1 ganzes Huhn
1 Limette
2 EL Olivenöl
1 – 2 TL Salz
2 – 3 EL Cajun Spice Louisiana
50 – 80 ml Barbecue-Sauce

Zubereitung

- 1 Grill für indirektes Grillen bei 180°C vorbereiten.
- 2 Das Huhn kalt abwaschen, trockentupfen, mit einer Geflügelschere den Rückenknochen entfernen und plattdrücken.
- 3 Das Huhn mit dem Saft der Limette und Olivenöl einreiben. Anschließend mit Salz und Cajun Spice Louisiana marinieren.
- 4 Das plattierte Huhn bei 180°C indirekt für 30 Minuten grillen. Anschließend mit Barbecue-Sauce einpinseln und weitere 10 Minuten grillen. Fertig!