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 Lousiana
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!

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim