

Winzer-Rezepte aus Übersee

Armand Du Toit empfiehlt:

Glasierte Hähnchenbrust vom Grill

& DuVon Chenin Blanc – Druiwetros

Zutaten für 4 Personen

4 Hähnchenbrustfilets à 250 – 300 g
4 mittelgroße Zucchini
4 gelbe oder rote Paprika
Natives Olivenöl
Flüssiger Honig
2 TL Curry
2 TL Thymian
2 TL Rosmarin
Meersalz + schwarzer Pfeffer



Vorbereitung & Marinieren

6 EL Olivenöl mit 4 EL flüssigem Honig in einer Schale verquirlen. Curry, Thymian, Rosmarin, Salz und Pfeffer hinzugeben und zu einer cremigen Marinade verrühren. Hähnchenbrustfilets säubern, trockentupfen und von allen Seiten mit der Marinade bestreichen.

Zucchini und Paprika in daumenbreite Streifen schneiden und beiseitestellen.

Zubereitung der Hähnchenbrust

Heizen Sie einen geschlossenen Grill (z.B. Kugelgrill) auf 220 °C vor. Die Briketts sollen nur auf einer Seite des Grills liegen und eine weiße Ascheschicht bekommen.

Legen Sie zunächst die Hähnchenbrustfilets für 2 – 3 Minuten mit der Oberseite auf den Rost direkt über die Glut. Dann wenden und weitere 2 – 3 Minuten auch die Unterseite direkt grillen.

Danach wenden Sie die Hähnchenbrustfilets erneut und legen diese auf die Seite des Grills ohne Glut. Nun garen Sie die Hähnchenbrustfilets mit geschlossenem Deckel indirekt weitere 12 – 13 Minuten. Das Fleisch soll beim Aufschneiden noch saftig sein.

Während die Hähnchenbrustfilets indirekt garen, legen Sie das Gemüse mit Olivenöl in eine Grillpfanne direkt über der Glut. Ab und zu wenden. Zum Schluss mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Tipp: Wird das Gemüse zu schnell gar, die Grillpfanne in den indirekten Grillbereich schieben.

Zur glasierten Hähnchenbrust empfiehlt Armand du Toit seinen DuVon Chenin Blanc – Druiwetros.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de