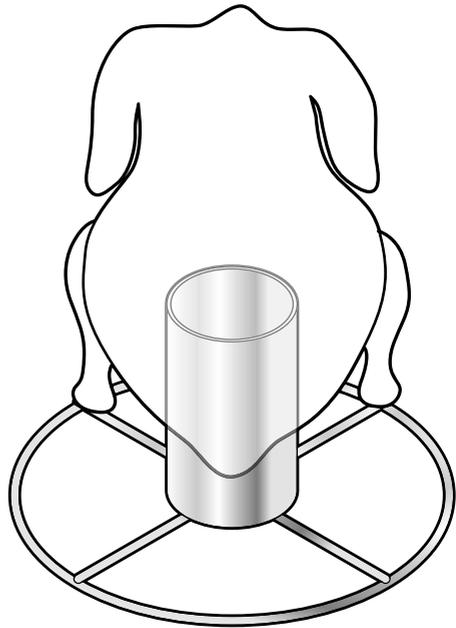


Tchibo

Hähnchengriller



de Gebrauchsanleitung und Rezept

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 137850AB2X3XIV · 2023-09

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Mit Ihrem neuen Hähnchengriller gart Ihr Grillhähnchen gleichmäßig und gelingt optimal – außen knusprig und innen schön saftig. Den Behälter können Sie ganz nach Geschmack mit Marinade oder Bier befüllen.

Der Hähnchengriller eignet sich für handelsübliche große (Elektro-, Gas-, Holzkohle-)Grills mit Deckel, kann aber auch im Backofen verwendet werden.

Stellen Sie in dem Fall eine Fettpfanne oder einen geeigneten Behälter zum Auffangen des heruntertropfenden Fetts unter.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr Tchibo Team

Sicherheitshinweise

- Während des Gebrauchs wird der Hähnchengriller sehr heiß. Benutzen Sie Grillhandschuhe o.Ä., wenn Sie den Hähnchengriller vom Grill nehmen und mit ihm hantieren. Verbrennungsgefahr!
- Auch die Marinade oder das Bier im Marinade-Behälter wird sehr heiß. Geben Sie daher acht, dass beim Abnehmen des Grillguts keine Flüssigkeit herausläuft oder -spritzt. Verbrühungsgefahr!
Halten Sie den Hähnchengriller gerade.
- Befüllen Sie den Marinade-Behälter nur in kaltem Zustand mit Flüssigkeit.
Spritz- und damit Verbrühungsgefahr!

Bei Gebrauch auf einem Holzkohlegrill:

- Stellen Sie den Hähnchengriller immer auf den Rost und nicht direkt über die Holzkohle.

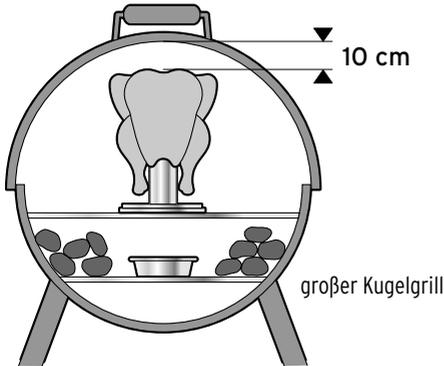
- Stellen Sie ggf. eine Grillschale unter. So tropft das austretende Bratfett nicht direkt in die Kohleglut.

Bei Gebrauch im Backofen:

- Stellen Sie den Hähnchengriller auf den Backofenrost und schieben Sie eine Fettpfanne auf der Schiene darunter ein bzw. stellen Sie einen geeigneten Auffangbehälter für das heruntertropfende Bratfett darunter.
- Prüfen Sie vor dem Verzehr den Garzustand mit einem Bratenthermometer o.Ä. Die Kerntemperatur bei Geflügel muss bei 80 - 85 °C liegen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden oder ätzenden Mittel bzw. harte Bürsten etc.
- Lassen Sie eingebrannte Fettverkrustungen ggf. vor dem Reinigen einweichen.

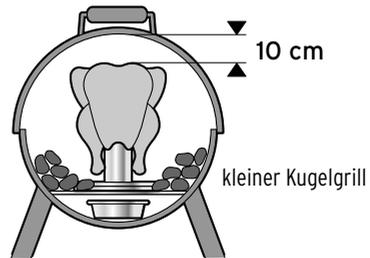
Wichtige Hinweise für die Verwendung auf einem Holzkohlegrill

- Der Hähnchengriller ist nur geeignet für Grills mit Deckel (z.B. Kugelgrill) von ausreichender Größe. Damit das Hähnchen auf dem Hähnchengriller gleichmäßig durchgaren kann, muss der Deckel des Grills geschlossen sein. Zwischen Hähnchen und geschlossenem Deckel muss mind. 10 cm Luft sein, damit die Hitze ausreichend zirkulieren kann.



- ▷ Stellen Sie den Hähnchengriller auf den Grillrost.
- ▷ Verteilen Sie die Grillkohle am Rand des Kohlerostes, so dass das austretende Bratfett nicht direkt in die Kohleglut tropft.
- ▷ Legen Sie den Boden des Grills ggf. mit Alufolie aus oder stellen Sie eine Alu-Grillschale unter (Achtung: blockieren Sie dabei nicht die Lüftungsclappen!). So lässt sich der Grill später leichter reinigen.

- Die Garzeit und der Bräunungsgrad können je nach Grillmodell, Menge der Holzkohle, Größe des Hähnchens etc. stark variieren.
- Kontrollieren Sie deshalb zwischendurch immer wieder den Garzustand des Hähnchens, z.B. mit einem Braten-thermometer.



- ▷ Stellen Sie den Hähnchengriller auf den Kohlerost.
- ▷ Verteilen Sie die Grillkohle am Rand des Kohlerostes. Verwenden Sie nach Möglichkeit Kohlefächer, damit Grillkohle und Hähnchen nicht in Kontakt kommen können.
- ▷ Legen Sie den Boden des Grills ggf. mit Alufolie aus oder stellen Sie eine Alu-Grillschale unter (Achtung: blockieren Sie dabei nicht die Lüftungsclappen!). So lässt sich der Grill später leichter reinigen.

Gebrauch

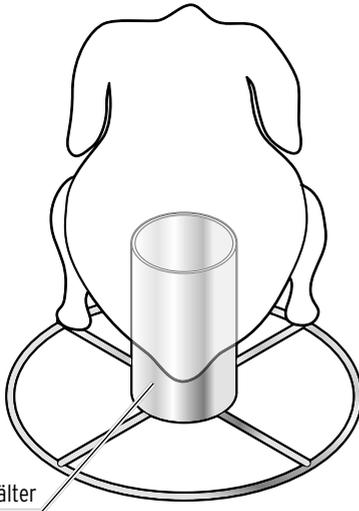
▷ Reinigen Sie den Hähnchengriller vor dem ersten und nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Spülmittel oder in der Spülmaschine.

1. Füllen Sie den Marinade-Behälter bis ca. 1 cm unter den Rand nach Geschmack mit Marinade oder Bier.
2. Setzen Sie das ausgenommene, gewaschene und gewürzte Hähnchen wie abgebildet auf den Hähnchengriller.
3. Stellen Sie den Hähnchengriller auf den Grillrost und schließen Sie den Deckel des Grills. Beachten Sie dabei unbedingt das Kapitel „Wichtige Hinweise für die Verwendung auf einem Holzkohlegrill“.



Das Hähnchen wird von der Backhitze eingehüllt und gleichmäßig von außen und innen gegart. Überschüssiges Fett fließt nach unten ab. So wird das eiweißreiche, magere Fleisch kalorienärmer und sauber zubereitet.

Marinade-Behälter



Grill-Hähnchen mit Bier-Marinade

Zutaten

- 1 Hähnchen (ca. 1 kg, küchenfertig)
- ca. 0,3 - 0,5 l Bier (je nach Hähnchengröße)
- 3 Thymian- und/oder Rosmarinzweige
- 1 - 2 Knoblauchzehen
- 50 ml Rapsöl
- 1 TL Paprikapulver
- Salz, Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

1. Das Hähnchen außen und innen gründlich waschen und trockentupfen.
2. 100 ml Bier in eine Schüssel geben. Die Thymianblättchen abzupfen. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Thymian und Knoblauch zusammen mit dem Öl und dem Paprikapulver zum Bier geben und gut verrühren.
3. Das Hähnchen innen und außen gut mit der Marinade einstreichen, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Marinade anschließend mindestens 1 - 2 Stunden einziehen lassen.

4. In den Marinade-Behälter des Hähnchengrillers 2 Zweige Rosmarin und etwas Thymian stecken, sodass die Zweige oben etwas herausragen. Den Marinade-Behälter mit Bier auffüllen (bis ca. 1 cm unter den Rand). Anschließend das marinierte Hähnchen auf den Hähnchengriller stecken.
5. Sobald die Grillkohle durchgeglüht ist, den Hähnchengriller je nach Größe des Grills bzw. Höhe des Deckels mittig auf den Grill- oder Kohlerost stellen und den Deckel schließen.
6. Das Hähnchen ca. 1 - 1,5 Stunden dämpfen lassen. Von Zeit zu Zeit den Garzustand kontrollieren, z.B. mit einem Bratenthermometer.
7. Kurz bevor das Hähnchen fertig ist, die Temperatur des Grills erhöhen, damit die Haut schön knusprig wird.



Die Garzeit und der Bräunungsgrad können je nach Grillmodell, Menge der Holzkohle, Größe des Hähnchens etc. stark variieren. Kontrollieren Sie deshalb zwischendurch immer wieder den Garzustand des Hähnchens, jedoch nicht zu häufig, denn durch den geöffneten Deckel entweicht sonst zuviel Hitze.