



**JOHANN LAFER** REZEPT

## Hähnchen auf der Bierdose gegrillt mit Kartoffeln in der Salzkruste gegart

### Rezept für 4 Personen

---

1 Dose	Bier, 0,33 l Inhalt	100 ml Bier aus der Dose in eine Schüssel geben, die restliche Dose samt Bier aufbewahren (!nicht austrinken!).
--------	---------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---

3	Na Bio Silberthymianzweige	Thymianblättchen abzupfen. Knoblauch schälen, fein würfeln, beides zusammen mit dem Sonnenblumenöl und dem Paprika zum Bier geben und gut verrühren.
2	Knoblauchzehen	
50 ml	Sonnenblumenöl	
1 TL	Paprikapulver, edelsüß	

---

1	frisches Hähnchen, ca. 1000 g, küchenfertig Kalahari Salz fein weißer Malabar-Bio-Pfeffer	Das Hähnchen innen und außen mit der Marinade gut einstreichen, kräftig mit Kalahari Salz und weißem Malabar-Bio-Pfeffer würzen, auf die geöffnete Dose setzen und auf den vorgeheizten Grill stellen. Mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze (140° - 160° C) ca. 45 - 60 Minuten grillen.
---	-------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---

#### Kartoffeln:

12 kleine	Kartoffeln (ca. 600 g)	Die Kartoffeln gründlich waschen.
-----------	------------------------	-----------------------------------

---

3	Eiweiß	Eiweiß steif schlagen, zusammen mit dem Meersalz in eine Schüssel geben. Die Kräuter grob hacken, ebenfalls zugeben und alles gut verrühren.
1,5 kg	Meersalz	
1	Rosmarinzweig	
1	Na Bio Silberthymianzweig	



**JOHANN LAFER** REZEPT

---

1	Alu-Grillschale, ohne Löcher	Die Hälfte der Salzmischung in eine Alu-Grillschale streichen, Kartoffeln darauf setzen und mit der restlichen Salzmischung bedecken. Die Kartoffeln auf dem Grill bei 160° C ca. 1 Stunde backen. Anschließend die Kartoffeln aus der Salzkruste brechen.
---	------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---

**Süß-scharfe Tomatensauce:**

50 g	Tomatenmark	Tomatenmark und -saft in einer Schüssel glatt rühren.
150 ml	Tomatensaft	

---

2	Schalotten	Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Chilischote halbieren, Kerne herauskratzen und ebenfalls fein würfeln. Alles zusammen zu der Tomatenmischung geben und kräftig mit Kalahari Salz, weißem Malabar-Bio-Pfeffer, Zucker, Balsamico und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken.
2	Knoblauchzehen	
1	Chilischote, rot	
	Kalahari Salz fein	
	weißer Malabar-Bio-Pfeffer	
	Zucker	
30 ml	Balsamico bianco	
	Chili a. d. Gewürzmühle	

---

2 große	Tomaten	Tomaten entkernen, fein würfeln und zu der Sauce geben. Basilikumblätter fein zupfen und ebenfalls zugeben.
10	Na Bio Basilikum	

---

	Kalahari Salz fein	Die Kartoffeln mit der Sauce auf Teller verteilen, je ein Stück Hähnchen darauf legen und mit Kalahari Salz und weißem Malabar-Bio-Pfeffer würzen.
	weißer Malabar-Bio-Pfeffer	

© by Johann Lafer