

PERLHUHN MIT ORANGEN-WÜRZHONIG

Zutaten

Für 4 Personen

1 Perlhuhn
2 Zweige Salbei
Salz & 1 Prise Cayennepfeffer
3 Stück Nelken
1 Prise Gewürzpulver
2 EL Bienenhonig (flüssig)
2 EL Weisswein-Essig
1 Orange (abgeriebene Schale & Saft)
1 ½ - 2 EL Sojasauce

Zubereitung

- Den Grill auf INDIREKT 220°C vorheizen.
- Das Perlhuhn unter kaltem Wasser ausspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. Überflüssige Haut oder Fettgewebe wegschneiden. Die Salbeizweige in den Bauch legen und leicht salzen.
- Für die Marinade Honig, Essig, Orangenschale, Gewürzpulver und Cayenne würzen. Das Geflügel rundum mit Marinade bestreichen.
- Orangen auspressen, Saft und Nelken und die restliche Marinade in eine kleine Pfanne auf dem Seitenkocher oder neben dem Geflügel auf dem Grill platzieren. Geflügel ab und zu mit der Marinade bestreichen.
- Grillzeit ca. 30-40 Minuten (Kerntemperatur 65°C-75°C) das Geflügel vom Grill nehmen, locker in Aluminiumfolie einpacken und ca. 10 Minuten ruhen lassen.
- Anschliessen tranchieren und anrichten.