

# FLACHGELEGTES GOLDSTÜCK

## *Das ultimative No 3 Roadkill Chicken*

**Einleitung:** Stell dir vor, wie der Duft von würzigem Eichenrauch und mediterranen Kräutern durch deinen Garten zieht... Das Roadkill Chicken gart durch seine flache Form absolut gleichmäßig: Während die Haut unter der Hitze zu einer goldbraunen, krachig-würzigen Kruste verschmilzt, bleibt das Fleisch im Inneren so unfassbar saftig, dass es förmlich von den Knochen gleitet. Ein rustikaler Genuss, der die Seele wärmt!

## ZUTATEN

---

### BASIS & WÜRZE

- 1 frisches Freilandhähnchen (ca. 1,4 – 1,6 kg)
- 3-4 EL „No 3 Chicken BBQ Rub“ (FeinSte Rubs)
- 3 EL Olivenöl oder geschmolzene Butter
- Optional: Eine halbe Zitrone

### DER „ROADKILL“-CUT

- Hähnchenbrust nach unten auf Brett legen
- Rückgrat mit Geflügelschere entfernen
- Huhn umdrehen und flach drücken
- Trockentupfen, ölen und Rub einmassieren

## ZUBEREITUNG DREI WEGE ZUM GLÜCK

---

### 1. Variante A: Der Gasgrill (Indirekt):

Heize den Grill auf ca. 180-200 °C vor. Lege das Huhn mit der Hautseite nach oben in den indirekten Bereich. Schließe den Deckel und lass es ca. 45-55 Minuten garen, bis eine Kerntemperatur von 80-82 °C am Schenkel erreicht ist.

### 2. Variante B: Der Backofen:

Heize den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vor. Lege das Huhn auf ein Backblech (ideal auf ein Gitter). Nach ca. 50 Minuten ist das Goldstück fertig. Für das extra Finish kurz die Grillfunktion zuschalten!

### 3. Variante C: Der Kugelgrill (Das Raucharoma):

Bereite ein Zwei-Zonen-Feuer vor (Mitte frei). Platziere das Huhn mittig. Durch die Hitze karamellisiert der Paprika im Rub perfekt mit den Kräutern der Provence. Garzeit ca. 50-60 Minuten bei geschlossenem Deckel.

---

**FAZIT / SERVIERVORSCHLAG:** Serviere das „Flachgelegte Goldstück“ direkt vom Brett – am besten mit einer Handvoll knuspriger Pommies, die du ebenfalls mit einer Prise No 3 Chicken BBQ Rub veredelt hast. Guten Appetit!