



Kikok-Hähuchen „piatto“

Zutaten

1 ganzes Kikok Hähnchen
150 g Creme Fraiche
Kikok-Brathähchengewürzsalz
Zitrone

Mit einem Messer oder einer Geflügelschere wird das Rückgrat entfernt und durch etwas Druck auf die Brust das Kikok-Hähnchen flach gedrückt.

Creme Fraiche mit dem Abrieb der Zitrone und dem Kikok-Brathähchengewürzsalz verrühren und die Hautseite des Kikok-Hähnchens damit einpinseln.

Die Rückseite wird mit dem Zitronensaft eingerieben.

Der Grill wird auf indirekte Hitze 180° C eingeregelt und das Hähnchen ca. 1 Stunde gegrillt.