

Kasseler-Hähnchen

Für 2 Personen:

1/2 Hähnchen	15 g Pökelsalz	10 g Meersalz
2 Tl Zucker	5 g gestoßene Wacholderbeeren	5 g süßes Paprika-Pulver
1 gestoßenes Lorbeerblatt		

Das halbe Hähnchen in eine Schüssel geben und mit den Gewürzen einreiben.

Danach in eine Plastiktüte legen, die Luft herausdrücken und für 24 Stunden in den Kühlschrank legen.

Da nach einiger Zeit Flüssigkeit austritt, sollte man gelegentlich das Fleisch massieren und drehen.

Nach 24 Stdn. abspülen, abtrocknen und mit grob gemahlenem Pfeffer einreiben.

Ca. zwei Stunden bei 100 – 110 Grad garen bis das Hähnchen eine Kerntemperatur von 75 Grad hat. Danach mindestens eine Stunde bei 60 – 80 Grad räuchern (siehe Koch-Hinweise).

NN am 16. Dezember 2017