

Rezeptvorschläge

Unsere Tiere haben viel Auslauf und wachsen langsam heran. Daher hat das Fleisch eine andere Beschaffenheit und braucht längere Garzeiten.

Hühnersuppe

Suppenhuhn in einem großen Topf mit Wasser bedecken. Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Suppengemüse, Zwiebel mit Schale, Liebstöckel und Petersilienstengel dazu geben und kurz aufkochen lassen. Den Schaum abschöpfen und 2 1/2 - 3 Stunden kurz unter dem Siedepunkt köcheln lassen. Unser Tipp: Die Suppe mit dem Huhn über Nacht stehen und ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Chili und Curry nachwürzen.

Gegrillter Gockel

Die Füße des Gockels zusammenbinden. Auf mittlerer Schiene auf dem Rost bei 160 Grad mit Programm Grill/Umluft auf jeder Seite je 45 Minuten grillen. Fettpfanne unter das Rost schieben. Pro Seite je 3 x während der Grillzeit mit salziger Butter einstreichen.

Anschließend den Gockel auf den Rücken drehen, Temperatur auf 180 Grad erhöhen und 20 bis 30 Minuten grillen. Währenddessen ständig mit Butter einstreichen. So wird der Gockel rundherum schön knusprig.

An Guadn wünscht Familie Reiter

