

Grillrezepte

Hühnersalat Rezept

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Salat Grillen, Huhn, Karibik, Salat

4	Hühnerbrüste; ohne Knochen	2	Essl. Salz
1	rote Chilischote; fein - gehackt	2	Essl. Knoblauchpulver
1	große Zwiebel; fein gehackt	1	Essl. Zucker
1	Essl. Pimentpulver	7	Essl. Olivenöl
1	Essl. getrockneter Thymian	70 ml	Weißweinessig
1,50	Teel. Cayennepfeffer	70 ml	Orangensaft
1,50	Teel. schwarzer Pfeffer	40 ml	Sojasauce
1	Teel. gemahlene Muskatnuß	1	Limone; Saft davon
1	Teel. Zimt	3	Frühlingszwiebeln; gehackt

Zum Garnieren

	einige Salatblätter	Tomatenachtel
3	Möhren; in feinen Scheiben	Limonenscheiben
1	kleine rote Zwiebel; in Ringen	etwas Mixed Pickles

In einer Schüssel Pimentpulver, Thymian, Cayennepfeffer, Pfeffer, Muskatnuss, Zimt, Salz, Knoblauchpulver und Zucker mischen. Langsam das Olivenöl einfließen lassen und mit einem Schneebesen unterrühren, dann die restlichen Zutaten dazugeben und gut verrühren. Die Hühnerbrüste in die Marinade legen und mindestens eine Stunde zugedeckt im Kühlschrank marinieren. Den Grill vorheizen, die Hühnerbrüste abtropfen lassen und auf jeder Seite 4-5 Minuten grillen, bis sie durch sind. Dabei mit der Marinade bepinseln. Inzwischen eine Platte mit den Salatblättern, Möhren, Zwiebelringen und Mixed Pickles vorbereiten, die Hühnerbrüste in Scheiben aufschneiden und anrichten. Die restliche Marinade aufkochen lassen und auf den Hühnerbrustscheiben verteilen.

