

Grillrezepte

Gegrilltes Hähnchen - Teriyaki Mit Ingwer-Marinade

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: BBQ, Geflügel, Gewürze, Grillen,

2 Hähnchen (a 1,2 kg)	3 Knoblauchzehen
3 Frischer Ingwer	10 Essl. Kikkoman-Teriyaki-Marinade
1 Orange	6 Essl. Öl

Die Hähnchen halbieren. Jedes Hähnchen in 6 Teile schneiden. Den Ingwer schälen und halbieren. 1 tb von der Schale abraspeln, 1 Orangenhälfte auspressen.

Den Knoblauch abziehen und durch eine Presse drücken.

Mit Ingwer, Orangesaft und Orangeschale, Öl, Teriyaki-Marinade verrühren. Über die Hähnchenhälften gießen und im Kühlschrank 3 Stunden ziehen lassen.

Dann mit der Hauptseite nach unten auf dem Grill 15 Minuten braten. Umdrehen, mit etwas Marinade bestreichen und noch mal 20 Minuten grillen.

Als Beilage: Gemischter Salat. Vorgegarter Reis, mit Butter und gehackter Petersilie in Alufolie auf den Grill aufgewärmt.

Dazu passendes Getränk: Ein gut gekühltes Bier.