

Grillrezepte

Gegrilltes Hähnchen Mit BBQ Soße Aus Gerösteten Tomaten

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: BBQ, Geflügel, Gemüse, Gewürze,

Tomatenbarbecüsauce

1 kg	Tomaten, sehr reif	1/2 Teel.	Paprikapulver, edelsüß
3	durchwachsener Speck	1 Teel.	Kreuzkümmel, gemahlen
1	gelbe Zwiebel	1/2 Teel.	Ingwer, gemahlen
1	Paprikaschote, rot o. grün - geviertelt, entkernt	1 Teel.	Salz
1	Teel. Chilischote, gewürfelt	1	Worcestershiresauce
2	Knoblauchzehen, fein gehackt	1/8 Liter	Rotweinessig
1/2 Teel.	weißer Pfeffer	6	brauner Zucker
1/2 Teel.	schwarzer Pfeffer	1 Teel.	Orangenschale, gerieben
			Salz, schwarzer Pfeffer adM

Hähnchen

2	Brathähnchen, je ca. 1kg	-	halbiert
---	--------------------------	---	----------

Tomaten über offener Flamme oder auf dem Holzkohlegrill oder Gasgrill rösten, bis die Haut sich schwärzlich färbt und der Saft herausspritzt. Tomaten in einen Durchschlag legen. Abtropfen und abkühlen lassen. Dann häuten, entkernen und fein hacken. Den Speck in kleine Stücke schneiden und in einem kleinen, schweren Topf knusprig braten. Den Speck herausnehmen und beiseite stellen. Fett im Topf lassen und darin bei mäßiger Hitze Zwiebeln, Paprika, Chili und Knoblauch glasig schmoren. Gewürze dazugeben und weiter bei geringer Hitze ziehen lassen. Tomaten dazugeben und mindestens 30 Minuten schmoren lassen. Worcestershiresauce, Essig und braunen Zucker dazugeben. Wenn die Sauce cremig werden soll, mit dem Rührstab pürieren. Orangenschale und Speckstückchen dazugeben. Abschmecken und, wenn nötig, pikant nachwürzen.

Im Kühlschrank hält sich die Sauce wochenlang; eingefroren über mehrere Monate. Ergibt 2 Tassen Sauce.

Hähnchenhälften über Nacht im Kühlschrank in der Barbecü-Sauce marinieren. Den Holzkohlegrill entsprechend vorbereiten. Bevor Sie die Hähnchen auf den Grill legen, schaben Sie möglichst viel Barbecü-Sauce ab. (Der Zucker in der Sauce würde auf dem Grill kleben und anbrennen.) Unter mehrmaligem Wenden die Hähnchenhälften etwa 30 Minuten grillen. Für die Garprobe stechen Sie mit einem scharfen Messer in einen Hähnchenschenkel. (der austretende Saft sollte klar sein.) Wenn die Hähnchen gar sind, vom Grill nehmen und mit reichlich Barbecü-Sauce servieren.