

Grillrezepte

Gegrillte Hähnchenkeulen Mit Marinade 2

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: Geflügel, Hähnchen, Mariniert, BBQ, Kalorienarm, Party,

8 Hähnchenkeulen

Für Die Marinade:

1/2 cup Sojasauce, hell

1/2 cup Sonnenblumenkernöl

1/4 cup roter Weinessig

1 Teel. Oregano

1/2 Teel. Basilikum

1/2 Teel. Knoblauchpulver

1 Teel. Petersilie, feingehackt

1/4 Teel. Pfeffer, gemahlen

Die Zutaten für die Marinade in einer Schüssel ordentlich verrühren.

Hähnchenteile mit kaltem Wasser abwaschen, mit Küchentuch trockentupfen und eng aneinander, in eine nicht zu große Schüssel aus Glas oder Kunststoff legen.

Die Marinade darüber geben und die Schüssel zugedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Während des Grillens immer wieder mal mit einem Löffel etwas Marinade über die Hähnchenteile träufeln.

Als Beilage reicht man, ebenfalls auf dem Grill, Gasgrill, oder in der Holzkohle zubereitete Folienkartoffeln.