

Grillrezepte

Gegrillte Hähnchenkeulen Mit Grillkartoffel In Marinade

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Grillen, BBQ, Gewürze, Fleisch, Geflügel,

4 Hähnchenunterschenkel	Basilikum
3 Kartoffeln	Butter
1 Maiskolben	Knoblauch
3 Tomaten	Salz, Pfeffer

Für Die Marinade

1 Senf	Tabasco, grün
Honig	Zitronensaft
Knoblauch	Zucker, braun
Salz, Pfeffer	Tomatenmark

Zubereitung: Die Hähnchenschenkel würzen, im Ofen oder auf dem Grill braten und währenddessen mehrfach mit einer Marinade aus Tomatenmark, 1 El Senf, Honig, braunem Zucker, Zitronensaft, grünem Tabasco, Knoblauch, Salz und Pfeffer bestreichen.

Den Maiskolben dritteln, im Salzwasserbad blanchieren, abgießen würzen und in Butter anbraten. Die Tomaten halbieren, mit Knoblauchscheiben spicken, würzen und im Ofen backen.

Die geschälten Kartoffeln in Stifte schneiden, im Salzwasserbad blanchieren, abgießen, frittieren und salzen.

Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.