

Grillrezepte

Gegrillte Hähnchenkeulen Mit Honig Senf

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Geflügel, Grillen, Hähnchen, Marinade, BBQ,

8	Hähnchenunterkeulen - ("Drumsticks")	2 Essl. Soja-Sauce
6	Knoblauchzehen; zerdrückt	1 Essl. Zitronensaft; frisch - gepresst
3 Essl.	Honig	1 Essl. Schwarzer Pfeffer
2 Essl.	Dijon-Senf	

GERÖSTETE KNOBLAUCH-AIOLI

1	Knoblauchknolle	300 ml Mayonnaise
---	-----------------	-------------------

Knoblauch, Honig, Senf, Sojasauce, Zitronensaft und Pfeffer verrühren.

Die Hähnchenkeulen mit einer scharfen Küchenschere mehrfach durch die Haut bis auf die Knochen einschneiden. Die Keulen in die Marinade geben und gleichmäßig damit überziehen.

Über mittlerer Hitze etwa 15 Minuten grillen bis das Fleisch gar ist, dabei alle 3 Minuten wenden.

Für die Aioli die Knoblauchknolle im oberen Teil quer durchschneiden, so das die Zehen angeschnitten sind. In ein feuerfestes Gefäß mit der Schnittseite nach oben legen, mit Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer und Salz bestreuen.

Die Knolle im auf 150 Grad C vorgeheizten Backofen etwa 1 Stunde rösten, bis der Knoblauch ganz weich ist. Abkühlen lassen.

Das Knoblauchfleisch aus den Häuten pressen und zerdrücken. In die Mayonnaise einrühren.