

# Grillrezepte

## Grillierte Poulardenschenkel

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: BBQ, Geflügel, Grill, Hähnchen, Picknick,

---

4	Poulardenschenkel	1	Knoblauchzehe; durchgepresst
50 ml	Sojasauce	1	geh. TL Ingwer; frisch gerieben
1	Essl. Trockener Sherry	1	geh. TL Sesamöl
1	geh. TL Zucker	1	Essl. Erdnussöl

---

Die Marinade in einem verschließbaren Gefäß mischen, die Poulardenschenkel mit einer Gabel mehrmals einstechen und in die Marinade legen.

Über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Auf dem Grill knusprig braten, vorher mit Küchenkrepp etwas abtupfen.

**Tipp:** Sie können auch anderes Fleisch wie Mais Hähnchenschenkel, Truthahnfleisch, Schweins- bzw. Kalbskoteletts oder Schweinefilet nehmen.