

Grillrezepte

Gegrilltes Hähnchen Mit Scharfen Gewürzen

Anzahl: 2 - 4 Portionen

Gattung: BBQ, Exotisch, Fleisch, Hauptspeise,

1,50 kg	Brathuhn	- zerdrückt
2	Teel. Salz	2 Essl. Dunkle Sojasauce
3	Teel. schwarzer Pfeffer,gem.	2 Teel. Palmzucker
2	Essl. Zwiebel,fein gerieben	2 Essl. Zitronensaft
3	Teel. Sambal olek	2 Essl. Erdussöl
2	Knoblauchzehen	

Das Huhn in Portionsstücke teilen und durch die Haut bis ins Fleisch mehrfach einschneiden, damit die Gewürze besser einziehen können.

Alle Zutaten mischen, das Hähnchen mit dieser Marinade einreiben, zugedeckt mindestens 1 Stund ziehen lassen.

Den Gasgrill anheizen oder den Holzkohlegrill mit weißer Glut vorbereiten. Damit die Hähnchenstücke durchgebraten sind, ehe die Haut zu stark bräunt, sollte man sie in reichlichem Abstand von der Hitzequelle grillen.

Mit Marinade oder zusätzlichen Öl bepinseln, die Stücke immer wieder wenden. Garprobe machen, indem man das Gelenk einer Keule mit einem scharfen Messer ansticht.

Austretender Saft muss klar, nicht mehr rötlich sein.