

Maria Schatz

User

Marinierte Hühnerkeulen mit Minzjoghurt

Hauptspeise

ZUBEREITUNG

Zubereitung Marinierte Hühnerkeulen mit Minzjoghurt:

- 1) die Hühnerkeulen kalt abspülen und trocken tupfen.
- 2) Mit dem Messer in Ober- und Unterkeulen trennen, die Haut mehrmals mit einem scharfen Messer einritzen.
- 3) Zitrone heiß waschen, trocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.
- 3) Knoblauch schälen und fein hacken.
- 5) gehackte Minze und Zwiebel, Paprika, Koriander, Knoblauch, Zitronenschale bzw. Saft und Meersalz mit dem Joghurt vermengen.
- 6) Die Hälfte der Gewürzmischung zum Servieren beiseitestellen, die Hühnerkeulen mit der restlichen Mischung einreiben und 20 Minuten ziehen lassen.
- 7) Nach Belieben salzen.
- 8) Hühnerkeulen mit Olivenöl beträufeln und unter gelegentlichem Wenden 10 bis 12 Minuten grillen, bis sie braun und durch sind.

Guten Appetit!



ZUTATEN

4 Stk. Hühnerkeulen

400 g Joghurt

1 Stk. Biozitrone

1 Zehe Knoblauch

1 EL Paprikapulver

1 EL Koriandersamen
gemahlen

2 handvoll Minzblätter

1 TL Salz