

Marinierte Hühnerkeulen

Hauptspeise

Fingerfood

Gartenparty

Geflügelgerichte

Grillen



ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Aus den angegebenen Zutaten eine Marinade herstellen und mit den Gewürzen abschmecken. Hühnerenteile mit der Marinade auf beiden Seiten bestreichen und in einer flachen Porzellanschüssel oder Schale mit Folie abgedeckt für mehrere Stunden oder auch über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Die Hähnchenkeulen aus der Marinade heben und kurz auf einer Lage Küchenpapier abstreifen. Die Keulen auf die nicht zu heißen zuvor mit etwas Öl bestrichenen Grillstäben, oder in eine Alu Grillschale legen. Anschließend unter mehrfachem Wenden und Bestreichen der Oberseite mit etwas übriger Marinade, je nach Größe und Dicke etwa 25 – 40 Minuten auf beiden Seiten grillen.

ZUTATEN

12 kleinere Hähnchen
Unterkeulen

Bad Ischler Kristall Salz

Marinade:

3 EL Tomaten Ketchup

2 EL helle Soja Sauce

1 EL Honig

1 EL Zitronensaft

1 TL Paprikapulver edelsüß

Chilipulver

2 EL Sonnenblumenöl

Bad Ischler Kristall Salz

Pfeffer