Grillrezepte

Grillspezialitäten - Hähnchenkeulen Mit Griechischem Joghurt

Anzahl: 6 Portionen
Gattung: Geflügel, Hähnchen, Raffiniert, Griechenland,

6	Hähnchenkeulen	1	Zitrone: Saft
3	Knoblauchzehen; zerdrückt	8 Essl.	Olivenöl
	Salz	8 Essl.	Joghurt, griechisch -
	Pfeffer		- ersatzweise Vollmilch- -
1 Teel.	Paprikapulver		- joghurt mit Schmand
1 Teel.	Zimt, gemahlen		Zitronenschnitze zum -
1	Spur Cayennepfeffer		- Garnieren

Die Hähnchenkeulenin eine große flache Schüssel legen. In einer Mittelgroßen Schüssel den Knoblauch, Salz, den frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer, das Paprikapulver, den Zimt, den Cayennepfeffer, den Zitronensaft, das Öl und den griechischen Joghurt miteinander vermischen. Die Marinade über den Hähnchenschenkeln verteilen.

Mehrmals wenden, bis sie ganz bedeckt sind. Zugedeckt im Kühlschrank 2-3 Stunden oder über Nacht marinieren. Die Hähnchenschenkel mit viel Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen.

Die Hähnchenschenkel dann auf den eingefetteten Rost eines vorgeheizten Grills legen und 20-40 Minuten unter mehrmaligem Wenden grillen, bis sie außen knusprig und goldbraun und innen gar sind. Mit Zitronenschnitzen servieren.

Anmerkung: Im Backofen (220C, vorgeheizt). Garzeit ca. 40-45 Minuten.