

Grillrezepte

Gerilltes Hähnchen In Chili-Honig-Marinade

Anzahl: 1 Rezept

Gattung: BBQ, Chilis, Geflügel, Marinade,

1	Küchenfertige Poularde	2 Essl. Sojasauce
2 Essl.	Ananassaft	Salz
3 Essl.	Weißwein	Pfeffer
3 Essl.	Öl	Knoblauchgewürz
2 Essl.	Honig	Chilipulver oder Tabasco

Marinadenzutaten verrühren und die Poularde damit bestreichen. Poularde auf einen Spieß stecken und im Grill unter Drehen 45-60 Minuten braten. Dabei immer wieder mit Marinade bestreichen. Fertig.

Dazu ein bunter Salat:

1 kleiner Kopfsalat, 2 mittelgroße Tomaten, 1 Salatgurke, 1 Bund Radieschen, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 4 EL Sonnenblumenöl, 2 EL Walnussöl, 4 EL Himbeeressig, 1 EL Sojasauce, 1 TL Honig, Saft einer halben Orange Alle Salatzutaten waschen und gut abtropfen lassen. Blattsalat in mundgerechte Stücke zupfen.

Tomaten und Radieschen in Scheiben, Gurken in Stifte und Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Öl, Essig, Sojasauce, Honig und Orangensaft verrühren und über die Salatzutaten geben.

Den bunten Salat zur Poularde servieren.