

# Grillrezepte

## Gegrillte Hähnchenschenkel Mit Curry

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Geflügel, BBQ, Sommer, Grillen,

---

8	Hähnchen-Schenkel -insgesamt etwa 1,3 kg	1	Zitrone -unbehandelt
4 Essl. Öl		500 g	Frischen Blattspinat
2	Knoblauchzehen zerdrückt	300 g	Schmale Bandnudeln
2 Essl. Currypulver		1	Rote Zwiebel
	Salz	2	Essl. Butter
	Pfeffer		

Vorbereitungszeit: 2 Stunden (Marinieren)

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Zubereitung:

Die Hähnchenschenkel waschen, trockentupfen, portionsweise in 3 El. Öl in einer Pfanne kurz anbraten und herausnehmen. 1 El. Öl erhitzen und Knoblauch unter Rühren anrösten. Curry darüber sträuben, anschwitzen, salzen und pfeffern. Abgeriebene Schale und Saft der Zitrone einrühren, die Schenkel mit der Beize rundherum einreiben und 2 Stunden ziehen lassen. Blattspinat waschen und verlesen. Das Fleisch reichlich mit Sauce bestreichen, auf den Rost legen und 8 - 9 Minuten grillen.

Inzwischen die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Die gehackte Zwiebel in der Butter glasig anschwitzen, Spinat kurz mitdünsten, würzen und dann sofort die abgetropften Nudeln untermischen.