

Grillrezepte

Gegrillte Hähnchenkeule Mit Marinade

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Fleisch, Huhn, Geflügel, Soße

4	Hähnchenkeulen	2	Essl. Honig
1	Essl. Rote Chili; gewürfelt	1	Essl. Ketchup
2	Zitronen, Saft und Schale - (in Streifen)	3	Essl. Olivenöl extra vergine Salz
5	Knoblauchzehen; gepresst		Weißer Pfeffer aus der Mühle
1	Essl. Thymianblätter	2	Bund Rucola
1/2	Teel. Curry		

DRESSING

5	Essl. Weißer Balsamicoessig	Salz
1	Essl. Sahnemeerrettich aus dem - Glas	Weißer Pfeffer aus der Mühle
1/2	Teel. Zucker	12 Essl. Olivenöl extra vergine

Die Hähnchenkeulen waschen, trocken tupfen und die Ober- und Unterschenkel voneinander lösen. Aus allen weiteren aufgeführten Zutaten eine Marinade rühren und die Keulen darin 24 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.

Den Ofen auf 160° C vorheizen. Die Keulen mit reichlich Marinade auf einem Blech verteilen und noch einmal salzen und pfeffern. Ca. 40 Minuten garen. In der Zwischenzeit den Rucolasalat zubereiten. Für das Dressing alle aufgeführten Zutaten bis auf das Öl kräftig aufschlagen, danach das Öl einrühren.

Den Rucola waschen, mundgerecht zerkleinern und auf Tellern anrichten. Mit Dressing überträufeln. Nun die Keulen darauf anrichten.

