

Grillrezepte

Grillspezialitäten - Würziges Gegrilltes Hähnchen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Grillen, BBQ, Gewürze, Geflügel, Indonesien,

1	Brathähnchen	1	Teel. Schwarzer Pfeffer; gem.
1	große Zwiebel; gehackt	2	Teel. Koriander; gem.
3	Knoblauchzehen	1,50	Teel. Salz
1,50	Teel. Sambal Oelek	2	Daun Salam oder
2	Teel. Frischer Ingwer; gehackt	4	Curryblätter
1	Stängel Zitronengras; oder	2	Limonenblätter
2	Streifen Zitronenschale	750	ml Kokosmilch
1/2	Teel. Kurkuma; gem.		

Das Hähnchen aufschneiden und flach ausbreiten. Zwiebel, Knoblauch, Chilis, Ingwer und Zitronenschale mit 2 oder 3 Essl. der Kokosmilch im Elektromixer pürieren. Kurkuma, Pfeffer, Koriander, Salz und eventuell noch etwas Kokosmilch zugeben und noch einmal ein paar Sekunden mixen. Das Hähnchen innen und außen mit einem Teil dieser Gewürzpaste bestreichen, mindestens 1 halbe Stunde einziehen lassen.

Die restliche Gewürzpaste zusammen mit den Blättern und der Kokosmilch (den Mixbecher mit etwas Kokosmilch auswaschen) in einen Wok oder einen großen Topf geben, unter ständigem Rühren langsam zum Simmern bringen. Das Hähnchen in diese Sauce legen, weiter simmern, dabei rühren und die Sauce von Zeit zu Zeit über das Huhn schöpfen.

Das Hähnchen nach 10 Min. wenden und weiter kochen, bis es gar ist. Dann aus dem Topf nehmen, über Kohlenglut oder unter einem vorgeheizten Grill in ziemlichen Abstand von der Hitzequelle grillen, bis es leicht braun ist. In der Zwischenzeit sie Sauce weiter simmern, manchmal umrühren bis sie eingedickt ist.

Ein wenig von dieser Sauce über das auf einer Platte angerichtete Hähnchen verteilen, den Rest separat servieren.