

Grillrezepte

Würzig Gegrilltes Hähnchen

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Geflügel, Indonesisch, Pikant, Raffiniert, Ideen

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 Hähnchenaufschneiden 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 Soße legen, weiter simmern, dabei rühren und die Soße von Zeit zu Zeit über das Hähnchen schöpfen. Das Hähnchen nach 10 Min. wenden und weiter kochen, bis es gar ist. Dann aus dem Topf nehmen, über Kohlenlut, Gasgrill, oder unter einem vorgeheizten Grill in ziemlichem Abstand von der Hitzequelle grillen, bis es mittelbraun ist.

In der Zwischenzeit sie Soße weiter simmern, manchmal umrühren bis sie eingedickt ist.

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