

Hähnchenkeulen an Honigmarinade

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

4 große Hähnchenkeulen
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
2 EL Honig
1 EL Sojasauce
2 EL roter Balsamessig
4 EL gutes Öl
1 EL Sherry
Salz und Pfeffer

Zubereitungszeit mit Vorbereitung: ca. 15 Minuten /

Marinierzeit: mind. 2 Stunden

Stellen Sie aus den fein gehackten Knoblauchzehen, dem Honig, der Sojasauce, dem Balsamessig, dem Öl und dem Sherry eine Marinade her und runden diese mit etwas Pfeffer aus der Mühle ab.

Anschließend tupfen Sie die Hähnchenkeulen gut trocken und legen sie in eine flache Form. Nun begießen Sie das Fleisch gut mit der Marinade und lassen das Ganze mindestens für 2 Stunden abgedeckt im Kühlschrank durchziehen.

Nehmen Sie bitte das Grillgut rechtzeitig aus der Kühlung und legen Sie es zu Ihren Vorbereitungen.

Nun wird der Grill gut angeheizt und wenn die erforderliche Temperatur erreicht ist, legen Sie die Hähnchenkeulen gut abgetropft auf den Grill. Unter mehrmaligem Wenden bei mäßiger Hitze in ca. 8-10 Minuten gar grillen. Ganz zum Schluss das Fleisch noch nach Belieben salzen und leicht pfeffern.

Am besten werden die Hähnchenkeulen mit einem entsprechenden Dip und einem leichten sommerlichen Blattsalat an Kräutervinaigrette serviert. Dazu passt natürlich auch etwas Kräuterbaguette.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!