Nah&Frisch



www.nahundfrisch.at Professional

Hühnerkeulen gegrillt

Hauptspeise Gartenparty Geflügelgerichte Grillen Vatertag

Zubereitung

Zwiebel würfeln und in einer beschichteten Pfanne im heißen Öl andünsten. Ketchup, Worcestershire- Sauce, brauner Zucker, Essig, Chilischoten Orangen- und Zitronensaft zugeben und unter Rühren etwas köcheln und anschließend überkühlen.

Chilischoten entfernen und die Sauce über die Hühnerkeulen geben; alles abgedeckt über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Am nächsten Tag den Grill heizen. Hühnerkeulen herausnehmen und Marinade abwischen. Die Keulen auf dem Rost verteilen, und bei nicht zu heißem Griller (die Kohle also ein wenig runter kühlen lassen) grillen. Das Fleisch unter mehrmaligem Wenden insgesamt 30 Minuten knusprig braten.

Zutaten

- 8 Stk. Hühnerkeulen (am Vortag mariniert)
- 1 Stk. kleine Zwiebel
- 1 EL Balsamico-Essig
- 1 EL Öl
- 1 EL Worcestershire-Sauce
- 5 EL Ketchup mild
- 1 EL Ketchup hot
- 5 EL Blutorangensaft
- 5 EL Zitronensaft
- 5 EL brauner Zucker
- 1 Chilischote, getrocknet