Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Hähnchenflügel in Zitronen-Senf-Marinade

Hauptspeise Gartenparty Geflügelgerichte Kartoffel Sommer

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●○○○

In einer großen Schüssel Olivenöl, Zitronensaft, Senf, Knoblauch, Thymian, Salz und Pfeffer verrühren. Die Hähnchenflügel mit der Marinade gut bedecken, mit Plastikfolie abdecken und 2 Stunden im Kühlschrank marinieren. Zwischendurch umrühren.
Die Kartoffeln in der Schale 10 – 12 Minuten kochen und schälen, wenn nötig. Heurige Kartoffeln können mit Schale gegessen werden. Den Grill auf hohe Temperatur vorheizen. Die Marinade in einen Topf gießen, aufkochen und 5 Minuten köcheln. Zur Seite stellen.
Einen Grillrost leicht einölen. Die Hähnchenflügel 10 bis 15 Minuten grillen, bis der Fleischsaft klar heraustritt. Dabei mehrmals wenden und während der letzten 5 Minuten die Erdäpfel zufügen und mit der Marinade bestreichen.

ZUTATEN

- 4 EL Olivenöl
- 1 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 2 EL grobkörniger, scharfer Senf
- 3 gehackte Knoblauchzehen
- 6 ganze Knoblauchzehen
- etwas frischer Thymian
- 2 TL Salz
- 1 TL Pfeffer aus der Mühle
- 1 kg Hähnchenflügel
- 12 mittelgroße Erdäpfel (ca. 1 kg)