


## Gegrillte Hähnchenteile

8. Dezember 2010 |  Autor [Leroy](#)



Hallo Welt,

ein kleines, feines Gericht für faule Sonntage: verschieden marinierte Hähnchenteile gegrillt.

### Zutaten für 3-4 Personen:

18 Hähnchenflügel

6 Hähnchenkeulen

Marinade 1: Sweet Chillisauce (aus dem Asienladen oder im gut sortierten Supermarkt)

Marinade 2: 2 EL Dijon-Senf, Saft einer Zitrone, 1 EL Thymian, 2 EL Honig, gut verührt

Marinade 3: Pfeffer aus der Mühle, Salz, scharfer Paprika, Rosenpaprika, Curry

### Zubereitung:

- Hähnchenteile ggf. von restlichen Federn säubern
- Marinade 1 in eine Schüssel geben, die Hähnchenteile salzen und mit einem Pinsel die Marinade darauf verteilen



- Für Marinade 2 alle Zutaten in eine Schüssel geben und verrühren



- Die Marinade mit einem Pinsel auf die gesalzenen Hähnchenteile auftragen



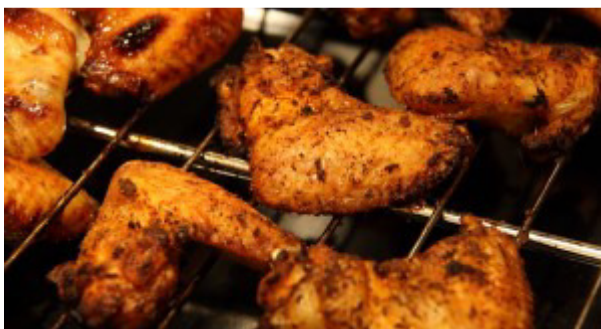
- Für Marinade 3 die Hähnchenteile nebeneinander auf ein Brett legen, mit den genannten Gewürzen würzen, wenden und nochmal die Rückseiten würzen, Gewürze einreiben/ andrücken



- Backofen auf 180-200° C vorheizen (Umluft wenn möglich)
- Die Stücke sortiert auf einen Rost legen, darunter eine Wanne mit Wasser stellen (z.B. ein Backblech oder Auflaufformen)



- Ca. 20 min. backen, dann Grill zuschalten und ca. weitere 5-7 min. backen, so dass die Hähnchenstücke goldbraun werden
- So sehen die Stücke dann aus (Reihenfolge Marinade 1, 2 und 3):



- Dazu passt ein Feldsalat mit Frühlingszwiebeln und Knoblauch-Croutons (hierzu Toast- oder Weißbrot würfeln und in Butter mit einer zerdrückten Knoblauchzehe goldbraun bei leichter Hitze in einer Pfanne braten)



Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Leroy

📁 Veröffentlicht in [Asiatisch](#), [Buffet & Fingerfood](#), [Huhn und Geflügel](#) | 📄 Schlagworte: [Feldsalat](#), [Grillen](#)