

Bengalisches Hähnchen-Barbecue

Grill-Gerichte » Hähnchen

Zutaten (6 Personen)

- » 12 Hähnchenkeule(n)
- » 1 gehackte Zwiebel(n)
- » 1/4TL Pfeffer
- » 1/4TL Cayennepfeffer
- » 1/2TL Kreuzkümmel
- » 1/2TL Koriander
- » 70ml Weißwein-Essig
- » 70ml Olivenöl
- » 1EL Butterschmalz
- » 4 Knoblauchzehe(n)
- » 2 geh. TL scharfen Curry
- » 150g pürierte Banane(n)
- » Saft&Schale von 1/2 Zitrone(n)
- » 1TL Salz
- » 1/2TL Zucker

Bewertung



Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

Hähnchenschenkel waschen und trocken tupfen. Die Haut der Schenkel mit einem scharfen Messer mehrmals einschneiden.

Hähnchenschenkel "Maharani":

Alle angegebenen Zutaten der Marinade im Mixer gründlich mischen. Diese auf 6 Schenkeln verteilen und dabei kräftig einreiben. Abgedeckt ca. 2-3 Stunden marinieren lassen.

Hähnchenschenkel "Bengah": Ghee in einer Pfanne erhitzen. Knoblauchzehe durch die Presse hineindrücken und anbraten. Hot Madras-Curry, Bananen, Zitronensaft und -schale sowie Zucker und Salz dazugeben und alles einmal aufkochen (soll pastenartige Konsistenz ergeben). Abgekühlt unter die Haut der Schenkel füllen und kräftig in die Haut einreiben.

Holzkohलगrill vorheizen, Alu-Grill-Schalen auf den Rost legen und darin beide Hähnchenvarianten unter Wenden ca. 40-45 min. grillen.

angelegt am: 25.02.2006

Rezept-Nr: 1974

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke