

Knusprige BBQ-Hähnchenschenkel vom Grill

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

90
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Hähnchenschenkel

Für die Hähnchenschenkel

4 Hähnchenschenkel
1 Teelöffel Paprika edelsüß
1 Teelöffel Salz
1/2 Teelöffel Pfeffer

Für die BBQ-Sauce

1 Zwiebel
4 Esslöffel Butter
2 Knoblauchzehen
220 g Ketchup
100 g brauner Zucker
50 ml Apfelessig
100 ml Orangensaft
2 Esslöffel Worcestershire Sauce
150 g Honig
2 rote Chilischoten

Bei Grillabenden mit Freunden gibt es meistens zwei Lager: die Steak-Fans auf der einen und die Geflügel-Freunde auf der anderen Seite. Nachdem der Grill angeheizt ist, stellt sich die Frage: 'Leute, was soll als erstes auf den Rost?' Die einen wollen marinierte Hähnchenbrust, die anderen ein saftiges Nackensteak.

Stehen aber diese saftigen Hähnchenschenkel mit knuspriger Haut und rauchiger BBQ-Sauce zur Wahl, müssen auch die Steak-Fans nicht lange überlegen und wechseln ganz schnell das Lager!

- 1 -

Für die Sauce Zwiebeln schälen und fein würfeln. Knoblauch hacken. Mit Butter in einem Topf glasig dünsten.

- 2 -

Restliche Zutaten für die Sauce dazugeben und alles verrühren. Bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde köcheln und reduzieren lassen. Mit einem Stabmixer pürieren.

- 3 -

Für die Hähnchenschenkel den Grill anheizen. Hähnchenschenkel unter fließendem Wasser abwaschen und trocken tupfen. Von allen Seiten mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen.

- 4 -

Hähnchenschenkel mit der Hautseite auf den Grillrost legen und ca. 10 Minuten knusprig grillen. Wenden und mit BBQ-Sauce einpinseln. Weitere 5 Minuten bei geringer Hitze garen und erneut mit Sauce einpinseln. Ca. 2-3 Mal wiederholen, bis die Schenkel eine Kerntemperatur von 75-80 °C erreicht haben.

- 5 -

Direkt vom Grill mit restlicher BBQ-Sauce servieren.