

HARISSA GRILLMARINADE

Harissa Grillmarinade

Manchmal sind die spontanen Ideen die Besten - in diesem Fall ist es „nur“ eine Grillmarinade, aber die hat dem Vogel das gewisse Etwas gegeben. Deshalb hier, ohne große Worte, eine schöne Marinade für Geflügel vom Grill.



Zutaten für 2-3 Hähnchenteile:

1 EL Kräutersenf

2 TL Harissa oder 1 TL Harissa + 1 TL Paprikamark (je nach Schärfevorlieben)

1 Knoblauchzehe

6 EL Olivenöl

1 Spritzer Zitronensaft (1/4 Zitrone)

1/2 TL getrocknete Kräuter (z.B. Kräuter der Provence oder Rosmarin)

1 Prise Ras El Hanout

Salz

Zubereitung:

Ich gebe Senf und Harissa in ein kleines Schüsselchen, verrühre beides und würze den Mix mit den getrockneten Kräutern, Ras el Hanout, etwas Salz und einem Spritzer Zitronensaft. Dann presse ich eine Knoblauchzehe in die Marinade und rühre langsam das Olivenöl ein.

Das Fleisch rundum mit der Harissa Grillmarinade einreiben. Jetzt sollte mindestens 1 Stunde, lieber etwas länger, Zeit haben um zu marinieren. Dann kann es auf den Grill.

Fertig!

