

# SOJA HÄHNCHENKEULEN VOM GRILL

## SOJA HÄHNCHENKEULEN VOM GRILL

Eigentlich bin ich kein großer Hähnchenfan – das Ganze ändert sich aber sobald noch die Haut am Vogel ist. Schön knusprig und das Ganze bleibt dadurch so viel saftiger. Die Marinade ist hier ganz schlicht gehalten, die habe ich am Vorabend noch kurz vor dem Schlafen gehen auf die Keulchen gegeben. Dazu gab es Folienkartoffeln und einen kleinen Salat. Genau das richtige für die ersten warmen Abende!



### Zutaten für 2 Personen:

3 Hähnchenkeuln

100ml Terriaky-Sauce

2 EL Honig oder Agavensirup

1 große, mittelscharfe Chili

### Für die Kartoffeln:

6 kleine bis mittlegroße Kartoffeln

etwas Thymian

2 Butterflocken

Salz

### Für den Salat:

150g bunter Salatmix

50g Sprossen-Mix

1/3 Salatgurke

1 EL Austernsauce

3 EL Sesamöl

Pfeffer & Salz

### Für die Sauce:

3 EL Schmand

1 EL Senf

etwas Pfeffer

Zubereitung:

Ich mixe die Terriaky-Sauce mit dem Agavensirup. Die Chili schneide ich in dünne Ringe und gebe sie zur Marinade. Damit pinsel ich die Keulen ein. Mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht (oder wenigstens für 1-2 Stündchen) in den Kühlschrank stellen.



Die Kartoffeln koche ich gar und wickel sie dann mit einem Butterflöckchen und etwas Thymian in kleine Alufolienpäckchen.

Die Keulen werden bei indirekter Hitze auf dem Grill gegart. Das dauert so in etwa 35-40 Minuten im geschlossenen Kugelgrill. Die Kartoffeln werden zum Schluss noch für 10 Minuten mit auf den Grill gelegt.



Damit der Salat schön knackig bleibt wird er ganz zum Schluss angemacht. Einfach den Salat und die Sprossen waschen, trocken schütteln und mit der dünn aufgeschnittenen Salatgurke in eine Schüssel geben. Mit Austernsauce und Sesamöl ein schnelles Dressing zaubern und mit Pfeffer abschmecken.



Die Senf-Sauce war bei mir noch vom Vortag übrig und ist eher optional. Dafür einfach Schmand und Senf verrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Kartoffeln, Hähnchen und Salat zusammen anrichten.

Guten Appetit!

