

In Malzbier mariniertes Grill-Hähnchen



Mit Liebe und Lust kochen. So schmeckt es am besten...

Zur Abwechslung gibt`s heute ein würziges Geflügelgericht. Die Raffinesse liegt in der Marinade. Die verleiht der knusprigen Haut das besondere Etwas. Da kann das Wochenende gerne kommen. Hoffentlich mit viel Sonnenschein.

Zutaten

1 Hähnchen in 8 Stücke zerlegt oder 6 – 8 Schlegel

Marinade:

- 1 EL schwarze Pfefferkörner
- 200 ml Malzbier
- 100 ml Sojasoße
- 100 ml Apfelessig
- 2 EL Rapsöl
- 2 EL Honig
- 2 frische Lorbeerblätter
- 3 geschälte und halbierte Knoblauchzehen

- 1 walnussgroßes Stück Ingwer, in Scheiben geschnitten
- 1 rote Chilischote, mit Kernen in Stücke geschnitten

Zum Garnieren:

- 2 EL gehackter Schnittlauch oder 1 fein gehackte Lauchzwiebel

Zubereitung

1. Die Pfefferkörner auf ein Holzbrett legen und mit einem Topfboden zerdrücken. Alle Zutaten für die Marinade einschließlich der zerdrücken Pfefferkörner in einen großen, weiten Topf geben und aufkochen lassen.
2. Die Hähnchenteile darin 30 Min. bei kleiner Hitze mit Deckel köcheln lassen. Die Hähnchenteile mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen lassen.
3. Die Hähnchenstücke auf eine große Platte legen. Die Marinade bei großer Hitze sirupartig einkochen lassen.
4. Die eingekochte Marinade auf die Hähnchenteile streichen.
5. Im Backofengrill bei 230° C oder direkt auf dem heißen Holzkohle- oder Gasgrill die Hähnchenteile auf beiden Seiten goldbraun grillen.
6. Je nach Geschmack noch etwas salzen und pfeffern.
7. Die Hähnchenstücke mit Schnittlauch- oder Lauchzwiebelröllchen bestreuen.

Tipp: Dazu schmecken Kürbis- oder Karottenwürfel mit Sesam. Wer möchte serviert noch Reis oder Brot dazu.