



Chicken Drumsticks Mediterranean Style

Rezept von „Gut Glut“ - Grillmag N° 4

Zutaten

(für 4 Personen):

- 4 Hähnchenkeulen,
ganz oder nur Unterschenkel
- 4 Orangen
- 4 EL Kräutermischung (aus
Oregano, Thymian, Koriander,
Rosmarin, Petersilie, Estragon)
- 4 EL Orangenlikör (z. B. Angel d'Or)
- Meersalz, Pfeffer
- Pimentón
(Pulver aus geräucherter Paprika)

Zubereitung

>> Die Hähnchenkeulen waschen und trocken tupfen. Orangen auspressen und mit den Kräutern und dem Likör mischen. Die Keulen mit der Marinade in einen großen Gefrierbeutel geben und diesen gut verschließen. Im Kühlschrank für mindestens 4 Stunden in der Marinade ziehen lassen.

Den Grillrost mit etwas Speiseöl einpinseln und die Hähnchenkeulen zuerst über der direkten Glut für insgesamt 12 Minuten von allen Seiten heiß angrillen. Danach in einen nicht so heißen Bereich des Grills legen und für 35 – 40 Minuten fertig grillen bis die Haut schön knusprig ist. Wenn vorhanden, den Deckel schließen und den Grill dabei auf 200° C regulieren.

Keulen anschließend mit Salz, Pimentón und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.