

Marinierte Hähnchenflügel



Zutaten für 6 Stück:

12 Hähnchenflügel

Marinade:

2 Msp Salz

Pfeffer aus der Mühle

2 EL Zitronensaft

1 EL Currypulver

1 Joghurt

3 Knoblauchzehen

1 frische Chilischote

2 EL Erdnussöl

1. Hähnchenflügel teilen. Nur die Teile mit 1 Mittelknochen verwenden. An der dünneren Gelenkstelle rundum die Sehnen einschneiden und das Fleisch zum anderen Gelenk hin „umstülpen“. Den freigelegten Teil des Knochens sauber putzen, alternativ dazu ein kurzes Stück davon abschneiden.

2. Alle Zutaten für die Marinade gut verrühren und die Hähnchenteile damit überziehen. Die Knochen sollen aber sauber bleiben, am besten fasst man dazu die Teile am Knochen an und dreht sie in der Marinade.

Mindestens vier Stunden marinieren.

3. Grill vom Herd vorheizen, die Hähnchenteile auf einen Gitterrost mit untergeschobener Pfanne oder Chromstahlform legen und 15 min grillieren. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.

Hinweise:

Derart vorbereitete Hähnchenflügel kann man sehr gut als Fingerfood oder Flying Buffet servieren.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 300 min, Vorspeisen, Partygerichte, Fingerfood, Flying Buffet, Fleisch, Geflügel, Huhn, asiatisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 07.06.2021