

Kokländer Hähnchenkeulen oder Chicken Wings an Honigmarinade

Zutaten für 4 Personen:

4 große Kokländer Hähnchenkeulen oder 16 kleine Chicken Wings
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
2 EL Honig
1 EL Sojasauce
2 EL roter Balsamessig
4 EL gutes Öl
1 EL Sherry
Salz und Pfeffer

Zubereitung: mit Vorbereitung: ca. 15 Minuten / Marinierzeit: mind. 2 Std.

Stellen Sie aus den fein gehackten Knoblauchzehen, dem Honig, der Sojasauce, dem Balsamessig, dem Öl und dem Sherry eine Marinade her und runden diese mit etwas Pfeffer aus der Mühle ab.

Anschließend tupfen Sie die Chicken Wings oder die Hähnchenkeulen gut trocken und legen sie in eine flache Form. Nun begießen Sie das Fleisch gut mit der Marinade und lassen das Ganze mindestens für 2 Stunden abgedeckt im Kühlschrank durchziehen.

Nehmen Sie bitte das Grillgut rechtzeitig aus der Kühlung und legen Sie es zu Ihren Vorbereitungen. Nun wird der Grill gut angeheizt und wenn die erforderliche Temperatur erreicht ist, legen Sie die Chicken Wings oder Hähnchenkeulen gut abgetropft auf den Grill.

Unter mehrmaligem Wenden bei mäßiger Hitze in ca. 8-10 Minuten gar grillen.

Ganz zum Schluss das Fleisch noch nach Belieben salzen und leicht pfeffern.

Am besten werden die Chicken Wings oder Hähnchenkeulen mit einem entsprechenden Dip und einem leichten sommerlichen Blattsalat an Kräutervinaigrette serviert. Dazu passt natürlich auch etwas Kräuterbaguette.