Grillhähnchen-Würzmischung

Zutaten

Menge	Einheit	Bezeichnung
1,2	kg	Grillhähnchen/Drumsticks/Chicken Wings
2	EL	Olivenöl
1	EL	Zitronensaft
2	TL	Salz
2	TL	Paprikapulver, edelsüß
1	TL	Currypulver
1	TL	Chilipulver
1	TL	Knoblauch, granuliert
1/2	TL	Pfeffer

Portionen: 4

Zubereitung

Fleisch bei Bedarf waschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Öl, Zitronensaft und Gewürze vermengen. Fleisch mit dieser Flüssigwürzmischung einreiben.

Im vorgeheizten Backofen auf einem Spieß oder Rost über der wassergefüllten Fettpfanne bei 180°C (Umluft) etwa 50-60 Minuten braten.

Hinweise

- Anstelle eines ganzen Hähnchens können auch alle anderen Zuschnitte mit Haut ((Unter-)Keulen, Flügel) verwendet werden.
- Das so zubereitete Fleisch kann auch als „Pulled Chicken“ verwendet werden. Dazu das gegarte Fleisch häuten und entbeinen, Haut kleinhacken, Fleisch in Streifen zupfen und mit der Haut sowie etwas Bratenflüssigkeit vermengen.
- Statt über einer Fettpfanne kann das Fleisch auch über einer Auflaufform mit Kartoffelspalten, Tomatenstücken und Zwiebeln platziert werden, die auf diese Weise gleichzeitig gegart und aromatisiert werden.

Huhn, Ofen, Grill, Burger

From:
https://www.matthias.moorkamp.info/ - **Swap Space**

Permanent link:
https://www.matthias.moorkamp.info/rezepte:marinaden_und_rubs:grillhaehnchen-wuerzmischung

Last update: **2023/10/11 22:11**