

Hähnchenschenkel in Einbecker Biermarinade

Rezept für 3–4 Personen



Zutaten

Zutaten für 3–4 Personen

10 Hähnchenunterkeulen

Für die Marinade

1 TL Salz

1 TL Paprika

1 TL Kreuzkümmel

Pfeffer, nach Geschmack

3 Knoblauchzehen

2 EL Limettensaft

100 ml Einbecker Hanse-Bock

Olivener Öl, nach Belieben

Passendes Bier



Vorbereitungszeit

30 Minuten



Grillzeit

30 Minuten



Grilltemperatur

160°C



Schwierigkeit

Mittel

So wird's gemacht:

1. Die Biermarinade aus Salz, Pfeffer, Knoblauch, Limettensaft, Paprika, Kümmel, Bier und Olivenöl anrühren.
2. Hähnchenunterschenkel abspülen und in einen Frischebeutel legen. Die Biermarinade hineingießen und die Schenkel ca. 30 Minuten darin marinieren.
3. Die Hähnchenkeulen auf dem Grill bei ca. 200 – 220 °C scharf angrillen.
4. Danach bei ca. 160 °C bis zur gewünschten Kerntemperatur garziehen lassen

Tipp: Zum Einhängen einen variablen Topfdeckelhalter aus Edelstahl verwenden.

5. Mit Kräuterbaguette und Einbecker BockBQ Sauce servieren.