

Nieß

Für Genießer

HÄHNCHENKEULEN

mit grünem Spargel

Portion

- für 6 Personen
- Dauer: 120 Minuten

Zutaten

- 6 Hähnchenkeulen mit Haut
- Grüner Spargel (1 Bund)
- eine Prise Meersalz
- brauner Zucker
- Zitronensaft (1 Zitrone)
- Rhababer (1 Stange)
- Orangensaft (1 Orange)
- frisch geriebener Ingwer (1 EL)
- Honig (1 EL)
- Butter auf Raumtemperatur (125g)
- gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Zitrone, in Spalten geschnitten
- Olivenöl zum Braten
- Thymianzweige (6-8)

Zubereitung

1. Zuerst muss der Spargel geputzt und im Anschluss mit etwas Salz, Zucker und Zitronensaft bestreut und beträufelt werden. Dieser muss nun für mindestens zwei Stunden in der Marinade ziehen.
2. Da das Fleisch gegrillt werden soll muss nun der Grill vorbereitet werden. Benötigt wird indirekte, mittlere Hitze. Dafür ist es nötig die Hälfte des Rostes mit glühenden Kohlen zu belegen.
3. Nun muss der Rhababer vorbereitet werden. Hierfür zuerst den Rhababer waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Diese sollte eine Dicke von 1cm besitzen. Im Anschluss den Rhababer, den gepressten Orangensaft, Ingwer & Honig in einen kleinen Topf geben und auf dem Grill köcheln lassen. Hierfür sollte man circa 5 Minuten einplanen. Dieser Schritt ist abgeschlossen wenn der Rhababer weich ist.
4. Nun müssen wir die Flüssigkeit abgießen und griffbereit zur Seite stellen. Im Anschluss muss der Rhababer mit der Butter vermischt werden, damit wir die Rhababerbutter erhalten. Diese muss nun noch gesalzen & gepfeffert werden und im Anschluss gleichmäßig unter der Haut der Hähnchenkeulen verteilt werden.
5. Im Anschluss müssen wir nun die Hähnchenkeulen zusammen mit den Zitronenspalten in einer Edelstahlpfanne verteilen. Diese muss vorher mit dem Olivenöl geölt werden. Nun müssen noch die Thymianzweige und der Rhababersud über die Hähnchenkeulen und Zitronenspalten gegeben werden.
6. Die zuvor vorbereitete Pfanne nun auf die indirekte Seite des Grills stellen & den Deckel schließen. Die Hähnchenkeulen müssen nun circa 1 Stunde bei 180°C gegrillt werden. Alternativ so lange grillen bis die Kerntemperatur der Hähnchenkeulen 80°C beträgt.
7. Sobald die Hähnchenkeulen gar sind muss der Spargel circa 10 Minuten heiß angegrillt werden.