

Hühner-Keulen mit 1-2-3-Dip

Für zwei Personen

Für die Hühnerschenkel:

| | | |
|---------------------------|-------------------|--------------|
| 2 Hühnerunterschenkel | 5 Zehen Knoblauch | 10 Sternanis |
| 10 g getr. Limonenblätter | Salz | |

Für den 1-2-3-Dip:

| | | |
|---------------------|----------------------------------|------------------|
| 200 g Erdnussbutter | 400 ml Sweet Chicken Chili-Sauce | 6 Bund Basilikum |
|---------------------|----------------------------------|------------------|

Für die Beilage:

| | |
|--------------|-----------|
| 1 Fladenbrot | Stabmixer |
|--------------|-----------|

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Den Knoblauch abziehen und zusammen mit den Zitronenblättern und dem Sternanis in den Topf geben. Die Hühnerunterschenkel für 20 Minuten im Sud pochieren. Für den 1-2-3-Dip die Basilikumblätter vom Stiel abzupfen. Die Erdnussbutter, die Sweet Chicken Chili-Sauce und das Basilikum jeweils in drei gleichgroße Gefäße geben. In einem hohen Gefäß nach Belieben von jeder Zutat hineingeben und anschließend alles miteinander mixen. Das Huhn mit dem Dip marinieren und anschließend in einer feuerfesten Form auf dem Grill karamellisieren lassen. Das Fladenbrot in Würfel schneiden und auf dem Grill kross braten. Die Hühnerkeulen mit 1-2-3-Dip und Fladenbrotwürfeln auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 31. Juli 2014