

BBQ-Hähnchen-Schenkel vom Grill

Für 4 Portionen

1 kg Hähnchen-Schenkel	2 Knoblauchzehen	1 Zwiebel
1 EL Rapsöl	2 TL Tomatenmark	2 Dosen geschälte Tomaten
80 g brauner Zucker	50 ml Apfelessig	2 EL Honig
1 TL Kreuzkümmel	300 ml Wasser	50 ml Worcestershire-Sauce
Salz, Pfeffer	2 Knoblauchzehen	1 Zwiebel
1 EL Rapsöl	2 TL Tomatenmark	

Knoblauch und Zwiebel schälen. Knoblauch pressen, Zwiebel fein hacken.

Öl erhitzen und Zwiebel anschwitzen. Knoblauch und Tomatenmark zugeben, kurz mitgaren, dann geschälte Tomaten, Zucker, Essig sowie Honig und Kreuzkümmel zufügen. Aufkochen und dann bei schwacher Hitze 30 Minuten köcheln.

Hähnchen-Schenkel mit der Hautseite nach oben auf den heißen Grill legen. 10 Minuten knusprig grillen, dann wenden und mit der BBQ-Sauce bestreichen. Bei geringerer Hitze ca. 5 Minuten grillen, wenden und mit Sauce bestreichen.

Wiederholen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 75-80 °C erreicht hat.

NN am 26. Mai 2021