

NORMA®

Hähnchen- schenkel

mit Orange-Ingwer auf
Grillgemüse



HAUPTSPESIE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

4 GUT LANGENHOF Hähnchenschenkel

1 BIO SONNE Orange

6 cm Stück BIO SONNE Ingwer

4 EL BELLUCCINO Olivenöl

2 EL BIO SONNE Honig

1 TL COOK! Rosmarin

1 Prise COOK! Chili

1 Prise Salz, 1 Prise COOK! Pfeffer

-

4 BIO SONNE Kartoffeln (vorgekocht)

4 ERNTEKRONE Zwiebeln

2 BIO SONNE Zucchini

2 ERNTEKRONE Paprika

500 g BIO SONNE Rispentomaten

6 EL BELLUCCINO Olivenöl

4 EL Essig nach Wahl (vorzugsweise Rot- oder Weißweinessig)

1 Prise Salz

1 Prise COOK! Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Den Ingwer fein reiben und die Orange in dünne Scheiben schneiden - alles zusammen mit Olivenöl, Honig, Rosmarin, Chili, Salz und Pfeffer mischen, um die Schenkel damit zu marinieren.
2. Das Geflügel mindestens 12 Stunden in der Marinade ziehen lassen.
3. Vor dem Grillen das Gemüse je nach Größe in grobe Stücke schneiden oder einfach nur halbieren und mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Essig marinieren.
4. Zunächst die Hähnchenschenkel auf dem vorgeheizten Grill auf eine Kerntemperatur von mindestens 80°C bringen.
5. Etwa zur Halbzeit auch das Gemüse auf den Grill geben und kräftig angrillen - in eine vorgewärmte Schale geben und die gegarten Hähnchenkeulen damit anrichten.

