

## Drumsticks vom Grill mit Kokos-Erdnuss-Dip

### Zutaten

#### (für 4 Personen):

1.2 kg Hähnchenunterschenkel (aus deutscher Erzeugung)  
4 EL Olivenöl  
50 g Erdnussbutter  
50 ml Kokosmilch  
2 EL Sojasauce  
20 g Erdnüsse  
2 Limetten  
10 g Ingwer  
Chili  
Koriander



### Nährwerte:

Pro Portion ca. 834 kcal, 44 g Fett, 4 g Kohlenhydrate, 42 g Eiweiß

### Zubereitungszeit:

circa 35 Minuten

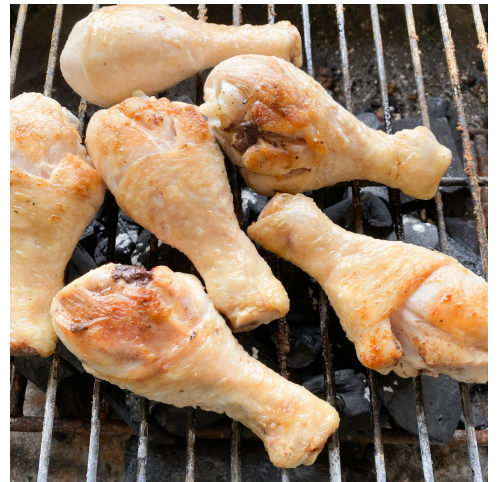
## Drumsticks vom Grill mit Kokos-Erdnuss-Dip

### Zubereitung:

1. Zuerst die Hähnchenunterschenkel mit 2 EL Öl bepinseln und circa 25 bis 30 Minuten grillen.



2. Dabei gelegentlich wenden.



3. Dann die Erdnussbutter mit Kokosmilch, 2 EL Öl, Sojasauce, gehackten Erdnüssen, Limettensaft, geriebenem Ingwer und Chili mit einer Prise Salz und Pfeffer verrühren.



## Drumsticks vom Grill mit Kokos-Erdnuss-Dip

4. Zum Schluss die Hähnchenunterschenkel mit dem Dip anrichten, mit Koriander toppen, zugreifen und genießen.



Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

**D**  
Schlupf

**D**  
Aufzucht

**D**  
Verarbeitung

### Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf [www.deutsches-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)