

Gegrillte Hähnchenschenkel mit Bärlauch-Joghurt

Zutaten

(für 4 Personen):

4 Hähnchenkeulen
4 EL Öl
4 TL Oregano
1 TL Honig
4 Knoblauchzehen
1 Zitrone
250 g Joghurt
50 g Bärlauch



Nährwerte:

Pro Portion ca. 656 kcal, 28 g Fett, 6 g Kohlenhydrate, 47 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

45 Minuten (davon circa 35 Minuten auf dem Grill)

Gegrillte Hähnchenschenkel mit Bärlauch-Joghurt

Zubereitung:

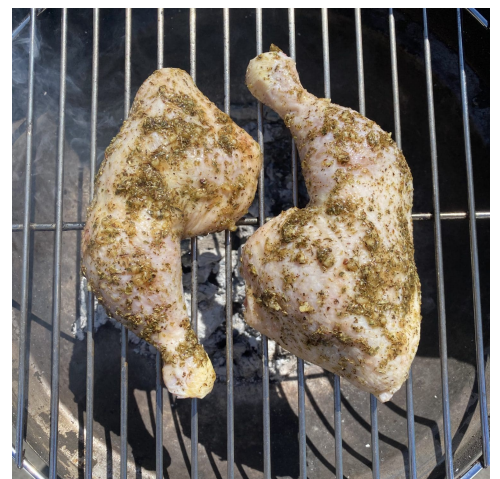
1. Zuerst mischt ihr Öl, Oregano, Honig und den gepressten Knoblauch.



2. Dann pinselt ihr die Hähnchenschenkel rundum damit ein...



3. ...und legt sie auf den Grill. Wir sind mit direkter Hitze gestartet für 15 Minuten.



Gegrillte Hähnchenschenkel mit Bärlauch-Joghurt

4. Danach haben wir die Hähnchenschenkel gewendet...



5. ...und für weitere 15 bis 20 Minuten zu Ende gegrillt. Wenn ihr nicht sicher seid, ob das Geflügelfleisch durch ist, dann macht einfach die Garprobe. Dafür das Geflügelfleisch an der dicksten Stelle vorsichtig einschneiden. Wenn klarer Fleischsaft austritt sind Hähnchen, Pute und Co. verzehrfertig! Tritt rosa Fleischsaft aus, bitte noch ein wenig gedulden.



6. Zum Schluss nur noch Bärlauch, Joghurt und Zitronensaft mischen,...



7. ...alles zusammen anrichten und genießen. Wenn ihr möchtet, könnt ihr

Gegrillte Hähnchenschenkel mit Bärlauch-Joghurt

natürlich noch einen Salat oder Brot dazu reichen.



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