WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Piri Piri Hähnchenschenkel

Zutaten (für 4 Personen):

4 Hähnchenschenkel
1 rote Paprika
5 Chilischoten
1 EL Essig
Salz und Pfeffer
2 EL Öl
4 Zitronen

Nährwerte:

Pro Portion ca. 525 kcal, 29 g Fett, 4 g Kohlenhydrate, 54 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

Circa 60 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Piri Piri Hähnchenschenkel

Zubereitung:

1. Zuerst die Paprika und 3 rote Chili putzen, von den Kernen befreien und mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Saft der Zitronen pürieren.

2. Dann die Hähnchenschenkel rundherum mit der Piri Piri Sauce bestreichen.

3. Als nächstes die Piri Piri Hähnchenschenkel circa 35 bis 40 Minuten…

Piri Piri Hähnchenschenkel

4. …unter gelegentlichem Wenden bei indirekter Hitze grillen.

5. Zum Schluss die Hähnchenschenkel mit restlicher Piri Piri Sauce und Chili anrichten und genießen.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Piri Piri Hähnchenschenkel

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-geflügel.de**