



Hähnchen karibische Art mit Glasur aus Erdnüssen, braunem Zucker und Gewürzen

Portionen: 5

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

- 10 Hähnchenschenkel, mit Haut und Knochen
- 1 Flasche dunkles Bier
- Gewürzglasur
- 125g fein gemahlene geröstete Erdnüsse
- 60g brauner Zucker
- 1 Esslöffel Salz (15g)
- 2 1/4 Teelöffel Cayennepfeffer (10g)
- 1 Teelöffel zerkrümeltes gemahlene Lorbeerblatt
- 1/2 Teelöffel plus eine Prise gemahlene Gewürznelken (2,5g)
- 1/2 Teelöffel plus eine Prise gemahlene Muskatnuss (2,5g)
- 1/2 Teelöffel gemahlener Zimt (2,5g)
- 1 Teelöffel getrocknete Chilies (5g)
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung:

1. Für die Gewürzglasur Erdnüsse, braunen Zucker, Salz, Cayennepfeffer, gemahlene Lorbeerblatt, Gewürznelken, Muskatnuss, Zimt und Chilies in eine Schüssel geben. Mit einem kleinen scharfen Messer jeden Schenkel auf jeder Seite ca. 1 cm tief einschneiden. Die Hähnchenschenkel in eine große Schüssel geben. Die Gewürzglasur dazugeben und das Fleisch gut damit bedecken.
2. Den Grill auf indirektes Grillen einstellen. Auf 250°F/°C vorheizen. Eine Fettpfanne über die Hitze setzen und das Bier hinein gießen. Die Hähnchenschenkel auf die Seite des Grills ohne direkte Hitze legen. Die Hähnchenschenkel 40 bis 50 Minuten lang über der indirekten Hitze grillen oder bis der Saft klar wird und die Haut knusprig ist.
3. Vom Grill nehmen, auf die Teller geben und servieren.

Ergibt 5 Portionen mit jeweils 2 Hähnchenschenkel

www.7SINN.com