

Chicken Peri-Peri

Sehr scharfes, gegrilltes Hähnchen aus der portugiesischen Küche Südafrikas.

Hauptspeise



Zutaten für 4 - 6 Personen:

1 kg Hähnerteile	2 TL Chilipulver
2 Knoblauchzehen gepresst	2 TL Ingwerpulver
1 EL Honig	2 TL Zitronensaft
2 EL Worcestershiresauce	1 TL
4 EL Olivenöl	Paprikapulver

Zubereitung:

Für die Marinade alle Zutaten miteinander vermischen. Die Hähnerteile enthäuten, mit der Marinade bestreichen und über Nacht im Kühlschrank einziehen lassen.

Am nächsten Tag die Marinade abgiessen und auffangen.

Die Hähnerteile am Holzkohlegrill, oder im vorgeheizten Ofen bei 200 °C grillen, dabei mehrmals mit der Marinade bestreichen und hin und wieder wenden. Grillen bis die Hähnerteile gut durch sind.

Als Beilage Weissbrot oder Reis servieren.