

Red Chicken



Ingrédients

Für 4 Personen

4 Pouletschenkel
2 Zwiebeln
5 cl Olivenöl
50 ml Coca Cola
50 ml Orangensaft
100 ml Heinz Tomaten Ketchup
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
2 Knoblauchzehen
15 Tropfen TABASCO® Brand Pepper Sauce
1 TL gelbes Currypulver (Madras)
Meersalz
Koriander, geröstet aus der Mühle

Zubereitungszeit: 15 Minuten (mindestens 40 Minuten marinieren)

Garzeit: 15 Minuten auf Grillstufe

Préparation

Bei den Pouletschenkeln den Röhrenknochen (Oberschenkel) herauslösen, danach die Fleischseite (ohne Knochen) etwas flach drücken.

Für die Marinade die Zwiebeln schälen, halbieren, in feine Streifen schneiden und in Olivenöl hellbraun anschwitzen. Mit der Cola ablöschen und soweit reduzieren, dass die Zwiebeln leicht zu karamellisieren anfangen. Danach mit dem Orangensaft ablöschen und Ketchup dazugeben. Nun von der Flamme nehmen, Thymian, Rosmarin und Knoblauch dazugeben.

Mit TABASCO® Brand Pepper Sauce, Currypulver und Koriander kräftig würzen und auskühlen lassen.

Wenn die Marinade kalt ist, das Fleisch darin gut wenden und mindestens 40 Minuten marinieren. (Am besten ist es, die Schenkel über Nacht im Kühlschrank in der Marinade ziehen zu lassen.)

Nach dem Marinieren die Marinade mit der Hand von den Schenkeln abstreichen. Die Schenkel salzen und auf dem Grill ca. 15 Minuten von beiden Seiten goldbraun grillieren.



Haecky Import AG

Duggingerstrasse 15, Postfach, CH-4153 Reinach BL
Tel.: +41 (0)61 716 81 81, Fax: +41 (0)61 716 81 72; haecky@haecky.ch
www.haecky.ch