

BBQ-Hähnchenschenkel vom Grill



Zutaten

Für die Hähnchenschenkel:

- 4 Hähnchenschenkel
- 1 TL Paprika edelsüß
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer

Für die BBQ-Sauce:

- 1 Zwiebel
- 4 EL Butter
- 2 Knoblauchzehen
- 220 g Ketchup
- 100 g brauner Zucker
- 50 ml Apfelessig
- 100 ml Orangensaft
- 2 EL Worcestershire Sauce
- 150 g Honig
- 2 rote Chilischoten

Zubereitung

Zunächst die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Den Knoblauch hacken und in einem Topf mit Butter glasig dünsten. Dann die restlichen Zutaten für die Sauce dazugeben, alles verrühren und bei mittlerer Hitze ca. 1 Std. köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Zum Schluss mit einem Stabmixer pürieren.

Als Nächstes den Grill anheizen. Die Hähnchenschenkel unter fließendem Wasser abwaschen, trocken tupfen und von allen Seiten mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Dann mit der Hautseite auf den Grillrost legen und etwa 10 Min. knusprig grillen. Wenden und mit BBQ-Sauce einpinseln. Weitere 5 Min. bei geringer Hitze garen und erneut einpinseln. Das Ganze zwei- bis dreimal wiederholen, bis die Hähnchenschenkel eine Kerntemperatur von 75 bis 80° C erreicht haben. Anschließend direkt vom Grill mit restlicher BBQ-Sauce servieren.