Gegrilltes Huhn | Grüner Spargel | Baharat

Dauer:	1 h
Schwierigkeit:	Leicht
Zusatzinfos:	Fleisch

Zutaten für ca. 600 g Chutney:

Equipment:

1	Grill (alternativ Grillpfanne oder normale Pfanne)

Gewürze & Zutaten:

200 G	Honig
20 G	frischen Ingwer fein gerieben o. gehackt
50 ml	Limettensaft
ca. 30 G	Panko (asiatisches Paniermehl) zum Binden
etwas	Olivenöl
20 G	Baharat
25 G	Orangenpfeffer
etwas	Salz und Zucker
12 Stangen	Spargel
4	Hühnerkeulen

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. Aus den Zutaten für die Marinade eine zähe Paste mischen und diese gleichmäßig auf der Haut der Hühnerkeulen verteilen und etwas andrücken. Für etwa 40 Minuten in einer feuerfesten Form in den Ofen schieben, dabei gelegentlich schauen, dass die Kruste nicht zu dunkel wird. Gegebenenfalls die Temperatur herunterfahren.
3. Kurz vor Ende der Garzeit den grünen Spargel vom holzigen Ende befreien und der Länge nach halbieren (natürlich nur, wenn er recht dick ist!). Mit etwas Olivenöl einfetten, zuckern und salzen. Auf dem Grill (Grillpfanne oder normale Pfanne) anschließend ein paar Minuten grillen. Er darf ruhig etwas Farbe nehmen.
4. Wir empfehlen dazu unser Ananas-Chutney (Rezept ist im Einleitungstext verlinkt) und einen großen Salat.

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim