



## Marinierte Hühnerkeule

### Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Vorspeise
Zubereitungszeit:	60-105 Minuten + 4 Std. Marinierzeit
Schwierigkeitsgrad:	leicht

### Zutaten:

8	Ausgelöste Hähnchenschenkel	4 EL	Olivenöl
		1	Zitrone (Abrieb)
	<u>Marinade:</u>	1 EL	Zitronensaft
15 g	Frische glatte Petersilie	1 TL	Grobes Meersalz
1 EL	Getrockneter Oregano	½ TL	Schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
5-6	Knoblauchzehen		

### Zubereitung:

In der Küche: Die Petersilie waschen, die Knoblauchzehen schälen, anschließend die Zutaten für die Marinade in einer Küchenmaschine oder mit einem Pürierstab zu einer groben Paste verarbeiten. Die Pasta danach in eine große Schüssel umfüllen. Die Hähnchenschenkel gründlich in der Marinade wenden, bis sie gleichmäßig überzogen sind. Die Marinade zugedeckt 4 Std. im Kühlschrank einziehen lassen, dabei ab und zu wenden.

Am Grill: Den Grill für direkte mittlere Hitze (200°C) vorbereiten. Die Hähnchenschenkel auf direkter Hitze platzieren, den Temperaturfühler einstecken (Vorsichtig, keine Knochen berühren!) und 45-50 Min. grillen, dabei ein- bis zweimal wenden. Die Hähnchenschenkel sind fertig, wenn eine Kerntemperatur von 75°C erreicht ist. Vom Grill nehmen und warm servieren.