



www.hermanns-feine-kost.de
@hermannsfeinekost

www.koeln-weiden.wajos.de
@wajoskoeln

Wajos Partner – Rhein Center Köln Weiden - Aachener Str. 1253 – 50858 Köln

GREEK ROAST CHICKEN VOM GRILL

FÜR 4 PORTIONEN BENÖTIGST DU:

- 4-6 Hähnchenschenkel oder -teile
 - 3 EL Greek Roast Chicken Rub
 - 150 ml Sitia Crete - extra natives Olivenöl
 - 1 EL Fleur de Sel Natur
 - Aprikose & Ingwer Chutney
 - Kalamata Oliven
 - Etwas frisch geriebenen Pfeffer
 - Eine halbe Tasse trockenen Weißwein
-
- Schneide die Hähnchenschenkel an 2-3 Stellen ca. 1 cm tief ein und lege sie in eine Schüssel.
 - Streue das Greek Roast Chicken Rub und das Fleur de Sel Natur über die Keulen.
 - Füge das Sitia Crete - extra natives Olivenöl und den Weißwein hinzu.
 - Vermenge alles sehr gründlich ca. eine Minute lang mit den Händen. Reibe dabei die Wildkräuter in die Ritzen ein und lasse alles etwa 20 Minuten lang ruhen.
 - Heize währenddessen den Grill vor.
 - Lege die Hähnchenschenkel auf das heiße Grillrost und lasse Sie 25-30 Minuten durchgaren. Wende alle 5 Minuten. Wenn dein Grill einen Deckel hat, kannst du den Grill abdecken - so intensivieren sich die Grillaromen.
 - Richte 2-3 Schenkel auf einem Teller mit einem Klecks Aprikose & Ingwer Chutney an. Die süß-herzafte Note des Chutneys passt hervorragend zum Hähnchen! Platziere einige Kalamata Oliven in einer kleinen Schüssel.
 - Genieße das griechische Grillhähnchen mit einem frischen Salat und einem guten Rotwein. Deine Gäste werden jetzt ziemlich beeindruckt sein!

Lasst es Euch schmecken.