

SWEET CHILI CHICKEN MIT WOKGEMÜSE

DAUER

Vorbereitung: 20-25 Minuten
Marinierzeit: Mind. 30 Minuten (am besten über Nacht im Kühlschrank)
Grillzeit: 40-55 Minuten

ZUBEHÖR

Flammkraft Wok

ZUTATEN

4 Hähnchenkeulen je 250-300 g
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
200 ml Ananassaft
Meersalz
1 EL Pflaumenmus
2-3 EL Sweet Chilisauce

1 gelbe und rote Paprikaschote
1 Zucchini
1 Aubergine
1 Fenchelknolle
1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
150 g Seidentofu
2-3 EL ungeröstetes Sesamöl
2-3 EL Sojasauce
Chili a. d. Mühle

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1:

Die Hähnchenkeulen an den Innenseiten im Abstand von 1-2 cm bis zum Knochen einschneiden und in ein ausreichendes Gefäß legen, in der das Grillgut Platz hat. Die Zwiebeln, Knoblauchzehen schälen und in Streifen schneiden.

SCHRITT 2:

Die Zwiebel-, Knoblauchstreifen, den Ananassaft zu den Keulen geben, mit Frischhaltefolie abdecken und mind. 30 Min. im Kühlschrank marinieren. (Am besten abgedeckt über Nacht im Kühlschrank.)

SCHRITT 3:

Inzwischen die Paprika vierteln, die Kerne entfernen und in Stücke schneiden. Der Zucchini, Aubergine, Fenchelknolle je nach Beschaffenheit putzen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel, Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Den Tofu in kleine Stücke schneiden.

SCHRITT 4:

Den Grill für hohe indirekte/direkte Hitze (200-225°C) vorbereiten. Die Hähnchenkeulen aus der Marinade nehmen, trocknen und rundherum mit Meersalz würzen. Danach in den mittleren Bereich der Hauptgrillzone platzieren und mit geschlossenem Deckel 40-45 Minuten grillen.

SCHRITT 5:

Das Pflaumenmus mit der Sweet Chili Sauce verrühren. Nach der Hälfte der Grillzeit die Hähnchenkeulen mit der Sauce einpinseln. Kurz vor Grillzeitende den Vorgang ein weiteres Mal wiederholen.

SCHRITT 6:

Zum Schluss den Grillrost über den Röstbrenner entfernen, den Wok einsetzen und 3-5 Minuten, mit geöffnetem Deckel voll vorheizen. Das Sesamöl hinein gießen und die geschnittenen Zutaten darin 6-8 Minuten grillen. Dabei gelegentlich schwenken und mit Sojasauce, Meersalz sowie Chili aus der Mühle würzen.