




Chicken-Muffins vom Grill.

 **10 Min.**  **30 Min.**  **mittel**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für: Portion(en) Zubereitung:

TL Knoblauchpulver
TL Zwiebelpulver
TL Paprikapulver edelsüß
TL gerebelter Thymian
TL getrockneter, fein
geschnittener Rosmarin
TL Salz
TL Zucker
EL Rapsöl
Hähnchenkeule(n) (z.B.
Mühlenhof)
große Kartoffel(n)
EL BBQ-Soße (z.B. Aromico)
Bund Suppengemüse
(Sellerie, Möhren, Lauch)
EL Mayonnaise
EL Zitronensaft

- 1** In einer Schüssel mischst du Knoblauch-, Zwiebel- und Paprikapulver mit den getrockneten Kräutern, Salz, Zucker und der Hälfte des Öls.
- 2** Hähnchenkeulen waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und das Fleisch samt Haut möglichst in einem Stück von den Knochen lösen. Ab in die Gewürzpaste damit und rundherum gut damit einreiben.
- 3** Die Mulden der Muffinform mit dem restlichen Öl einfetten. Fleischstücke nun so formen und zurechtschneiden, dass die Hautseite nach außen zeigt und das Fleisch eines Schenkels in je eine Mulde der Muffinform passt. Zuviel Fleisch? Dann teile einen Schenkel auf 2 Mulden auf. Jetzt solltest du deine Hände sehr gut mit Seife und heißem Wasser waschen! Küchenhygiene ist bei Geflügel besonders wichtig.
- 4** Das Hähnchenfleisch zusammen mit den nicht geschälten sondern nur gewaschenen Kartoffeln auf den Grillrost in die indirekte Hitze (ca. 200 °C) legen. Deckel zu! Nach etwa 20 Min. verteilst du auf dem Hähnchen die BBQ-Soße, dann noch ca. 5 Min. weiter grillen lassen, bis sie eingebacken ist.
- 5** Währenddessen ist Zeit für den Salat: Suppengemüse putzen, waschen, ggf. schälen und in sehr feine Streifen schneiden.
- 6** Für das Dressing Mayonnaise in einer Schüssel mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Gemüsestreifen dazugeben, gut untermischen und 10 Min. ziehen lassen. Ggf. noch mal nachwürzen.

Chicken-Muffins vom Grill.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zutaten:

Pfeffer

1 Prise Zucker

g Kräuterquark (z.B. Elite)

EL frisch gehackte Kräuter, z.B. Petersilie und Dill – alternativ TK (z.B. Naturgut)

Muffinblech

Zubereitung:

- 7 Auf dem Grill sollte jetzt alles fertig sein! Baked Potatoes an der Oberseite mit einem Messer anritzen, längs etwas auseinanderdrücken und auf Tellern verteilen. Öffnung mit etwas Salz bestreuen und mit dem Kräuterquark sowie den gehackten Kräutern toppen.
- 8 Chicken-Muffins vorsichtig aus den Mulden heben und zusammen mit dem Salat neben den BAKed Potatoes anrichten.

Guten Appetit.