

Hähnchenunterkeulen mit Chrunch und gegrillte Auberginen mit Bauernbrot

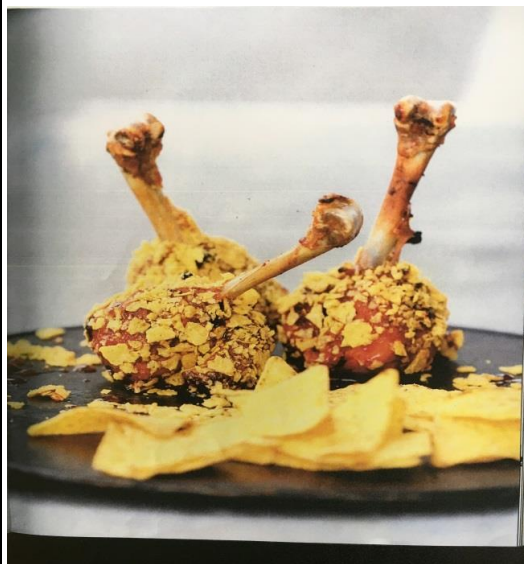
Zubereitungszeit:

ca. 1 Stunde

Zutaten für 4 Personen

Hühnerkeulen:

4 Hähnchenunterkeulen,
2 EL Geflügelgewürz,
4 EL Basis-BBQ-Sauce (siehe Seite 2),
1 EL Teriyaki-Sauce,
8 EL zerbröselte Tacochips,



Zubereitung:

Die Hähnchenunterkeulen waschen und trocken tupfen. Die Haut der Unterkeulen etwa 3 cm unterhalb des Knochenendes mit einem scharfen Messer rundherum bis zum Knochen einschneiden. Den gelösten Knorpel über das Knochenende drücken und die verbleibende Haut in Richtung Fleisch schieben, sodass der Knochen blank ist.

Einen Bogen Alufolie in vier 5x8 cm große Streifen schneiden. Die freigelegten Knochen mit je einem Streifen Alufolie umwickeln, damit sie beim Grillen die Farbe behalten. Die Haut von den Keulen abziehen. Das Fleisch der Keulen rundherum mit dem Geflügelgewürz würzen. BBQ- und Teriyaki-Sauce vermischen.

Die Keulen auf dem Rost bei indirekter Hitze (200Grad) mit geschlossenem Deckel 25 Minuten grillen. Dann das Fleisch rundherum mit der Saucenmischung bestreichen und nochmals 5 Minuten grillen. Die Keulen vom Grill nehmen und die Alufolie entfernen. Das glasierte Hähnchenfleisch zum Servieren in den zerbröselten Tacochips wälzen. Mit Tacochips und etwas BBQ-Sauce auf einem Teller anrichten und servieren.

weiter auf Seite 2

Auberginen:

1 große Aubergine,
Salz,
4 große Scheiben Bauernbrot,
2 EL Butter,
3-4 Knoblauchzehen

BBQ-Sauce für ca. 700g:

1 Zwiebel,
2 EL Olivenöl,
30ml Whiskey,
500ml Ketchup,
2 EL Sojasauce,
Salz,
schwarzer Pfeffer, grob gemahlen,
2 TL gemahlene Röstzwiebeln,
2 TL Knoblauchpulver,
1 TL gemahlener Kreuzkümmel,
1 ½ EL Räucherpaprika,
1 ½ EL Currypulver,
1 TL gemahlene Chili,
2 EL Palmzucker,
1 rote Paprika

**Auberginen**

Die Aubergine waschen, trocken tupfen und längs in dünne Scheiben schneiden. Mit Salz bestreuen und 10-15 Minuten entwässern lassen.

Die Auberginenscheiben mit Küchenpapier abtupfen und auf dem Rost bei direkter Hitze (250Grad) auf jeder Seite 3-4 Minuten grillen, bis sie Farbe angenommen haben. Die Plancha bei direkter Hitze (250Grad) vorheizen.

Die Brotscheiben mit etwas Butter bestreichen und mit der Butterseite nach unten auf den Rost legen. Bei direkter Hitze 2-3 Minuten grillen, bis ein schönes Grillmuster entstanden ist.

Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Auf der vorgeheizten Plancha auf jeder Seite etwa 30 Sekunden goldbraun grillen. Die Brotscheiben mit der gebutterten Seite nach oben auf Teller legen, zuerst mit Auberginenscheiben, dann mit dem Knoblauch belegen und salzen.

BBQ-Sauce

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Mit dem Whiskey ablöschen.

Ketchup, Sojasauce, Salz und alle gemahlene Gewürze sowie den Zucker hinzufügen und unter Rühren etwa 1 Stunde köcheln lassen.

Weinempfehlung:

Heimisches Bier vom Fass

Kochabend:

20. Jun, 2018 / Harry u. Jürgen S.