



Rubrik: Geflügel

## Knoblauch-Thymian-Hähnchen

In einem anderen Rezept habe ich beschrieben wie man Hähnchen-Unterschenkel klassisch mit BBQ Rub zubereitet. Natürlich ähnelt sich der Garvorgang, aber es geht diesmal in eine andere Geschmacksrichtung.

Ihr benötigt:

Hähnchen-Unterschenkel

1 rote Spitzpaprika

1 Bund Frühlingszwiebeln

1 - 2 Knoblauchzehen, Knoblauchpulver

Salz, Pfeffer, Olivenöl und Thymian

Die Unterschenkel werden, am besten mit einem Silikonpinsel, rundherum mit Olivenöl eingepinselt. Jetzt folgen Salz, Pfeffer, eine gute Portion Thymian und das Knoblauchpulver.

Wenn die Hähnchenschenkel ausreichend mariniert sind, gebt ihr sie in einen Gefrierbeutel und lasst sie für mindestens 12 Stunden im Kühlschrank durchziehen. Vor dem Grillen sollte dann den Schenkeln gut 30 Minuten Zeit gegeben werden zu temperieren.

Heizt den Grill an und gart die Schenkel in indirekter Hitze bei 160°C bis 180°C in etwa 45 - 60 Minuten. Anschließend lasst ihr die Schenkel etwas ruhen, schneidet die Paprika in kleine Würfel und den Lauch der Frühlingszwiebeln in Ringe.

Der Knoblauch wird fein gehackt. Nun gebt einen ordentlichen Schuss Olivenöl in eine Pfanne oder Backform, den Paprika und den Zwiebellauch dazu, schmeckt mit etwas Salz ab und lasst das Ganze über der direkten Hitze anschwitzen. Nun kommt der Knoblauch dazu und wird ebenfalls kurz angeschwitzt. Jetzt kommen die Unterschenkel dazu. Gebt sie zu der Gemüse- Öl-Mischung und schöpft ein paar Mal das heiße, aromatisierte Öl über das Huhn.



Ihr könnt ruhig ordentliche Hitze zugeben, dass die Haut der Schenkel nicht zu sehr aufweicht.

Stilvoll servieren könnt ihr dieses Gericht in kleinen Pfännchen oder Keramikformen. Hervorragend dazu passen angeröstete Ciabatta-Scheiben.