Rezept

Würziges Buttermilch-Hähnchen

Ein Rezept von Würziges Buttermilch-Hähnchen, am 29.04.2024

Zutaten

- **1** großes Hähnchen (etwa 1,2 kg)
- **1** getrocknete Chilischote
- je 1 TL gemahlene Kurkuma, Currypulver, gemahlener Kreuzkümmel und Koriander
- Salz
- **2** Knoblauchzehen
- **500 g** Buttermilch
- je 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss und Zimtpulver
- Öl für den Rost

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Hähnchen waschen und trockentupfen. Mit der Geflügelschere und dem Messer in 8 Stücke teilen, in eine Schüssel legen.

2. Knoblauch schälen und fein hacken, Chili fein zerkrümeln. Beides mit Buttermilch, den Gewürzen und Salz verrühren. Probieren, eventuell noch nachwürzen.

3. Buttermilch über die Hähnchenstücke gießen. Abdecken und für 12-24 Stunden in den Kühlschrank stellen, dabei ab und zu umdrehen.

4. Dann die Hähnchenstücke abtropfen lassen. Den Grill anheizen, den Grillrost einölen. Die Bruststücke noch beiseitelegen, übrige Hähnchenteile auf den Rost legen (mit etwa 15 cm Abstand zur Glut) und 10 Minuten grillen. Dann auch die Bruststücke dazugeben und alles weitere 20 Minuten grillen, bis das Geflügelfleisch durch ist. Dabei ab und zu umdrehen und nach der Häfte der Zeit mit Buttermilchmarinade einpinseln. Dazu gibt es Weißbrot und Blattsalat. Auch fein dazu: ein Chutney oder eine würzige Senfsauce (aus dem Glas).