

## Rezept

# Hähnchen oriental

Ein Rezept von Hähnchen oriental, am 28.06.2026

## Zutaten

- |  |   |
|--|---|
| <b>1</b> Bio-Zitrone                               | <b>1 TL</b> rosenscharfes Paprikapulver oder Piment d'Espelette |
| <b>1/2 TL</b> gemahlener Kreuzkümmel               | <b>1/2 TL</b> gemahlener Koriander                              |
| <b>1-2</b> Knoblauchzehen                          | <b>1 ¼ TL</b> frisch geriebener Ingwer                          |
| <b>6 EL</b> Olivenöl                               | <b>1 EL</b> Aprikosenkonfitüre                                  |
| Salz   | <b>4</b> größere ganze Hähnchenkeulen (siehe Rezept-Tipp)       |
| <b>4</b> fleischige Hähnchenflügel (Chicken-Wings) | Öl zum Bepinseln  |
| <b>1</b> große Grillschale oder Stück Alufolie     |   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

## Zubereitung

1. Die Zitrone heiß waschen. Den Saft auspressen, 1 TL Schale abrei ben. Gut 4 EL Zitronensaft und die Schale mit Paprikapulver, Kreuzkümmel und Koriander in einer großen Schüssel verrühren. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Den Ingwer dazugeben. Das Olivenöl unterrühren. Für die Glasur gut 1 EL der Würzmischung in einem kleinen Schälchen mit Aprikosenkonfitüre und 1 TL Salz verrühren und fürs Grillen beiseitestellen.
2. Die Hähnchenteile waschen und trocken tupfen. Die Keulen am Gelenk teilen. Von den Hähnchenflügeln, falls nötig, die Spitzen abschneiden. Alle Teile in die große Schüssel geben und in der Marinade wälzen. Mind. 2 Std. im Kühlschrank marinieren.
3. Den Grill vorheizen. Die Grillschale oder Alufolie mit Öl bepinseln und auf den heißen Rost legen. Die Schenkelstücke darauf legen und bei mittlerer Hitze insgesamt ca. 30 Min. unter Wenden grillen, dabei nach ca. 5 Min. auch die Hähnchenflügel dazulegen und ca. 25 Min. mitgrillen.
4. Dann die Schenkel und Flügel mit der Konfitüre-Mischung bepinseln. Die Teile weitere 5 - 10 Min. grillen, bis das Fleisch durchgegart und die Haut schön dunkel und knusprig ist. (Garprobe: An einer dickeren Stelle mit einem Stäbchen in das Hähnchenfleisch einstechen. Es muss klarer Saft herauslaufen.)