Rezept

Hähnchenschenkel Huli Huli

Ein Rezept von Hähnchenschenkel Huli Huli, am 07.10.2026

Zutaten

4	große Hähnchenschenkel (à 250 g)
2	Schalotten
4	Knoblauchzehen
1 EL	brauner Rohrzucker
1/2 TL	Zimtpulver
2 EL	Limettensaft
	Salz
2	frische große rote Chilischoten (ca. 40 g)
30 g	frischer Ingwer
2 EL	mittelscharfer Senf
1 TL	gemahlener Piment
4 EL	Öl (+ Öl für den Grillrost)
2 EL	brauner Rum
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 700 kcal

Zubereitung

1. Die Hähnchenschenkel trockentupfen, die Haut vorsichtig etwas anheben und vom Fleisch lösen. Die Chilis waschen, putzen und grob zerschneiden. Schalotten, Ingwer und Knoblauch schälen, in Stücke schneiden. Alles mit Senf, Zucker, Gewürzen, Öl, Limettensaft und Rum glatt mixen, salzen und pfeffern. Die Hälfte der Sauce beiseite stellen. Etwas Sauce unter der Haut der Schenkel verteilen, das Fleisch rundum mit dem Rest einreiben. Zugedeckt 4-6 Std. im Kühlschrank marinieren.

2. Den Holzkohlengrill anheizen. Den Grillrost heiß werden lassen und gut ölen. Die Hähnchenschenkel bei mittlerer Hitze pro Seite 12-15 Min. leise brutzelnd grillen. Hoch über der Glut noch 5 Min. nachziehen lassen. Mit der beiseite gestellten Chilisauce servieren.