

Rezept

Joghurthuhn

Ein Rezept von Joghurthuhn, am 19.04.2024

Zutaten

| | |
|--|--|
| 1 Hähnchen (etwa 1,2 kg) | 1/2 Bio-Zitrone |
| 500 g flüssiger Naturjoghurt | 3 EL Olivenöl |
| 1 EL Ras-el-hanout (marokkanische Gewürzmischung) | 1 TL rosenscharfes Paprikapulver |
| Pfeffer | Salz |
| | Korianderblättchen zum Bestreuen (wer mag) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Das Hähnchen waschen und trocken tupfen. Mit der Geflügelschere und dem Messer in 12 Teile zerlegen und in eine flache Schüssel geben.

2. Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen und die Schale fein abreiben, Saft auspressen. Beides mit Joghurt und 1 EL Öl verrühren, mit Ras-el-hanout, Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Über die Hähnchenteile gießen, mit Folie abdecken und in den Kühlschrank stellen – 12 Stunden mindestens, 24 Stunden sind noch besser.

3. Dann den Elektro-, Gas- oder Holzkohlengrill anheizen und den Rost leicht einölen. Joghurt leicht von den Hähnchenteilen abstreifen. Die Teile auf den Rost legen und mit etwa 15 cm Abstand zur Hitzequelle um die 30 Minuten grillen (die Bruststücke sind etwas schneller gar, die schon vorher essen oder später auf den Rost legen), dabei immer wieder umdrehen. Sehr gut schmecken Fladenbrot und Salat dazu.