

Rezept

# Kreolische scharfe Hähnchenschenkel

Ein Rezept von Kreolische scharfe Hähnchenschenkel, am 28.06.2026

## Zutaten

|                                   |                           |
|-----------------------------------|---------------------------|
| 4 Hähnchenschenkel (je ca. 250 g) | 2 große rote Chilischoten |
| 2 Frühlingszwiebeln               | 1 Stück Ingwer (ca. 3 cm) |
| 4 Knoblauchzehen                  | 2 EL grobkörniger Senf    |
| 2 TL Rohrzucker                   | 1 TL gemahlener Piment    |
| ½ TL Zimtpulver                   | 4 EL Olivenöl             |
| 2 EL Limettensaft                 | 2 EL brauner Rum          |
| Salz                              | Pfeffer                   |
| Öl zum Bestreichen                |                           |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

## Zubereitung

1. Die Haut der Hähnchenschenkel vorsichtig etwas abheben und mit dem Finger oder einem Kochlöffelstiel darunterfahren, bis sie sich vom Fleisch löst.

---

2. Die Chilischoten entstielen und längs aufschlitzen, Samen und helle Trennwände entfernen (sehr scharf, eventuell mit Einweghandschuhen arbeiten). Die Schoten waschen und klein schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und die hellen Abschnitte grob hacken. Ingwer und Knoblauch schälen und klein würfeln. Alles mit Senf, Zucker, Piment, Zimt, Olivenöl, Limettensaft und Rum im Mixer oder mit dem Pürierstab glatt mixen. Die Chilisaucе mit Salz und Pfeffer abschmecken.

---

3. Die Hälfte der Chilisaucе in den Kühlschrank stellen. Mit der restlichen Sauce die Hähnchenschenkel erst unter der Haut einstreichen, dann die Schenkel rundherum mit Sauce bepinseln. Abgedeckt 4 - 6 Std. im Kühlschrank marinieren.

---

4. Dann den Grill anheizen. Den Grillrost heiß werden lassen, gut ölen. Die Hähnchenschenkel auf den Rost legen und bei mittlerer Hitze pro Seite 12 - 15 Min. grillen, bis sie rundherum gut gebräunt sind. Nun den Rost hoch über die Glut hängen und die Schenkel noch 5 Min. nachziehen lassen. Mit der restlichen Chilisaucе servieren.