Höllisches Hühnchen zum Grillen

Gegrilltes Geflügel liegt absolut im Trend! Das Rezept für höllisches Hühnchen zum Grillen kommt bei jungen und alten Grillfans super an!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 12,6 h

Zutaten

1 Stk.	Huhn
550 g	Sauerrahm
5 EL	Chilisauce
1 TL	Chilischoten
1 TL	Chilipulver
6 Tropfen	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für ein höllisches Hühnchen zum Grillen das Huhn zunächst in 8 Teile zerlegen. Die Chilischote waschen, entkernen und fein hacken. Mit Sauerrahm, Chilisauce und Zitronensaft zu einer Marinade verrühren.

2. Die Hühnchenteile großzügig mit der Marinade bestreichen und über Nacht durchziehen lassen. Am nächsten Tag die Marinade etwas abtupfen und die Hühnchen bei milder Hitze gar grillen. Vom Grill nehmen und servieren.

Tipp

Zum höllischen Hühnchen zum Grillen schmecken verschiedene Salate und Pommes frites.