

Langsam gegrillte Hähnchenkeule mit Dillsauce

Gesamtzeit **220 Min.** 15 Min. Vorbereitungszeit **35 Min.** Kochzeit **170 Min.** Marinierdauer

Nährwertangaben (pro Portion):

1.465 kJ / 350 kcal

Fett: **20 g** Eiweiß: **30 g**

Kohlenhydrate: **10 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

2	Hähnchenkeulen
150 ml	Buttermilch
2	Knoblauchzehen, gehackt
1 TL	geräuchertes Paprikapulver
2 EL	<u>Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi</u>
2 EL	<u>Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce</u>
1 EL	Olivenöl
Dillsauce:	
120 g	griechischer Joghurt
1 EL	frischer Dill, gehackt
1 TL	Zitronensaft
2 TL	<u>Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce</u>
10 g	frischer Dill, zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Schritt 1

2 Hähnchenkeulen - **150 ml** Buttermilch - **2** Knoblauchzehen, gehackt - **1 TL** geräuchertes Paprikapulver - **2 EL** Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi - **2 EL** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce - **1 EL** Olivenöl
Buttermilch, Knoblauch, Paprikapulver, Kikkoman Chilisauce Kimchi und Kikkoman Sojasauce in einer Schüssel vermischen. Die Hähnchenkeulen dazugeben, in der Marinade wenden und darauf achten, dass sie vollständig bedeckt sind. Abgedeckt mindestens 2 Stunden oder am besten über Nacht marinieren.

Den Grill auf mittlere Hitze anheizen. Hähnchen aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und mit Olivenöl einpinseln. Auf den Grill legen und unter gelegentlichem Wenden 30 bis 40 Minuten garen, bis die Kerntemperatur 75 °C erreicht und die Haut knusprig und leicht „angekohlt“ ist.

Schritt 2

120 g griechischer Joghurt - **1 EL** frischer Dill, gehackt - **1 TL** Zitronensaft - **1 TL** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce - **10 g** frischer Dill, zum Garnieren

Joghurt, Dill, Zitronensaft und Kikkoman Sojasauce in einer kleinen Schüssel gut verrühren und abschmecken. Joghurt, Dill, Zitronensaft und Kikkoman Sojasauce in einer kleinen Schüssel gut verrühren und abschmecken. Wenn das Hähnchen durchgebraten ist, vom Grill nehmen und einige Minuten ruhen lassen. Dann mit einem Klecks Dillsauce anrichten und mit frischem Dill garniert servieren.