

Gegrilltes Orangen-Chili-Hähnchen



1.
Chilischote halbieren, Kerne entfernen und fein würfeln. Kardamom- und Koriandersamen im Mörser zerstoßen und mit Orangenabrieb und -saft, Löwensenf Honig-Senf Sauce und Olivenöl zu einer Marinade vermischen. Mit Salz abschmecken.

2.
Hähnchenkeulen bei geringer Hitze ca. 10 Minuten grillen. Mit der Marinade einpinseln und weitere 10 Minuten unter häufigem Wenden fertig grillen.

3.
Die übrig gebliebene Marinade zu den Keulen servieren.

1/2	Orange
1	Chilischote
2 EL	Olivenöl
1/2 TL	Kardamonsamen
1/2 TL	Koriandersamen
5 EL	Löwensenf Honig-Senf Sauce
400 g	Hähnchenunterschenkel
	Salz