KIKKOMAN

Langsam gegrillte Hühnerkeulen 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	Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi
2 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 EL	Olivenöl
Dillsauce:	
120 g	griechischer Joghurt
1 EL	frischer Dill, gehackt
1 TL	Zitronensaft
2 TL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
10 g	frischer Dill, zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Schritt 1

2 Hühnerkeulen - **150 ml** Buttermilch - **2** Knoblauchzehen, gehackt - **1 TL** geräuchertes Paprikapulver - **2 EL** Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi - **2 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **1 EL** Olivenöl

Buttermilch, Knoblauch, Paprikapulver, Kikkoman Chilisauce Kimchi und Kikkoman Sojasauce in einer Schüssel vermischen. Die Hühnerkeulen 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 vorheizen. Hühnerfleisch 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 kross gegrillt ist.

Schritt 2

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

Wenn das Hühnerfleisch durchgebraten ist, vom Grill nehmen und einige Minuten ruhen lassen. Dann mit einem Klecks Dillsauce anrichten und mit frischem Dill garniert servieren.