

Saftiges Grillhähnchen



Vorbereitungszeit: 35 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Apfelessig: 1/3 Tasse
- Geräucherter Paprika: 2 TL
- Koscheres Salz: 1/2 TL
- Pomito Tomatenmark 2-fach konzentriert: 170 g
- Reiner Ahornsirup: 1/4 Tasse
- Schwarzer Pfeffer: 1/2 TL
- Worcestershire-Sauce: 2 EL
- Zuckersirup: 1/4 Tasse

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Pizza & Pasta Sauce 400 g



Vorbereitung

Das hier ist die Definition von SAFTIG. Wir wissen, dass für euch die #Grillsaison noch nicht vorbei ist. Für uns auch nicht! Schließlich müssen wir noch unbedingt diese langsam gegrillten Hühnerbrüstchen und -keulen ausprobieren, die mit unserer perfekten Pizzasauce bestrichen werden.

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in einen mittelgroßen Topf geben und miteinander verquirlen.
2. Die Sauce auf mittlerer bis hoher Stufe aufkochen lassen. Die Hitze auf mittlere bis niedrige Stufe reduzieren und die Sauce (ohne Deckel) 10-15 Minuten köcheln lassen, bzw. so lange, bis sie leicht eingedickt ist.
3. Das Hähnchen in eine Schüssel geben und zum Marinieren in der Sauce schwenken.
4. Den Grill auf starke Hitze anheizen. Die Grillroste mit Öl bepinseln und das Hähnchen grillen, 8 Minuten pro Seite bei den Bruststücken, und 10 bis 12 Minuten pro Seite bei den Keulen.
5. Die restliche Sauce auf eine Servierplatte leeren und das Hähnchen darauf geben. Sofort servieren.