



## HÄHNCHENSCHENKEL PROVENZALISCH

**FÜR 6 PERSONEN**

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 15 MIN.

**MARINIERZEIT:** 4-8 STD.

**GRILLMETHODE:** INDIREKTE MITTLERE HITZE (175-230 °C)

**GRILLZEIT:** 50-60 MIN.

FÜR DIE MARINADE

250 ml trockener Weißwein

5 EL Olivenöl

3 EL grobkörniger Senf

3 EL Weißweinessig

2 EL Kräuter der Provence

3 Knoblauchzehen, fein zerdrückt

2 TL grobes Meersalz

½ TL zerstoßene rote Chiliflocken

6 ganze Hähnchenschenkel, je etwa 300 g

1. Die Zutaten für die Marinade in einer mittelgroßen Schüssel verquirlen.

2. Die Hähnchenschenkel an den fleischigen Stellen mit einem scharfen Messer mehrmals tief einschneiden. Das Fleisch in einen großen, wiederverschließbaren Plastikbeutel legen und die Marinade darübergießen. Die Luft aus dem Beutel streichen. Den Beutel fest verschließen und mehrmals wenden, um die Marinade zu verteilen. Den gefüllten Beutel in eine Schüssel legen und 4-8 Std. kalt stellen. Gelegentlich wenden.

3. Den Grill für indirekte mittlere Hitze vorbereiten.

4. Die Hähnchenschenkel aus dem Beutel nehmen, die Kräuter am Fleisch belassen. Die Marinade weggießen. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Die Hähnchenschenkel über **indirekter mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel 50-60 Min. grillen, bis beim Einstechen klarer Fleischsaft austritt und die Kerntemperatur an der dicksten Stelle des Schenkels (ohne mit dem Thermometer den Knochen zu berühren) 75 °C beträgt. Einmal wenden. Die Haut wird besonders knusprig, wenn die Schenkel während der letzten 5 Min. über **direkter mittlerer Hitze** grillen und einmal gewendet werden. Die Schenkel vom Grill nehmen und Ober- und Unterschenkel trennen.