

Hähnchenkeulen mit Minze und Honig

(für 4 Personen.):



Zutaten:

4 Hähnchenkeulen

Marinade:

3 EL gehackte Minze

4 EL Honig

4 EL Limettensaft

Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- Minze, Honig und Limettensaft mit Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen
- Hähnchenkeulen mit der Marinade übergießen und über Nacht ziehen lassen
- Hähnchenkeulen abtropfen lassen
- unter regelmäßigem Wenden - je nach Stärke der Keulen - ca. 15 bis 20 Minuten grillen
- immer wieder mit der Marinade bestreichen
- Das Fleisch ist gut, wenn beim Einstechen in die dickste Stelle des Fleisches klarer Fleischsaft austritt.