

## Red Chicken



### Zutaten

Für 4 Personen

4 Pouletschenkel  
2 Zwiebeln  
5 cl Olivenöl  
50 ml Coca Cola  
50 ml Orangensaft  
100 ml Heinz Tomaten Ketchup  
1 Zweig Thymian  
1 Zweig Rosmarin  
2 Knoblauchzehen  
15 Tropfen TABASCO® Brand Pepper Sauce  
1 TL gelbes Currypulver (Madras)  
Meersalz  
Koriander, geröstet aus der Mühle

Zubereitungszeit: 15 Minuten (mindestens 40 Minuten marinieren)

Garzeit: 15 Minuten auf Grillstufe

### Zubereitung

Bei den Pouletschenkeln den Röhrenknochen (Oberschenkel) herauslösen, danach die Fleischseite (ohne Knochen) etwas flach drücken.

Für die Marinade die Zwiebeln schälen, halbieren, in feine Streifen schneiden und in Olivenöl hellbraun anschwitzen. Mit der Cola ablöschen und soweit reduzieren, dass die Zwiebeln leicht zu karamellisieren anfangen. Danach mit dem Orangensaft ablöschen und Ketchup dazugeben. Nun von der Flamme nehmen, Thymian, Rosmarin und Knoblauch dazugeben.

Mit TABASCO® Brand Pepper Sauce, Currypulver und Koriander kräftig würzen und auskühlen lassen.

Wenn die Marinade kalt ist, das Fleisch darin gut wenden und mindestens 40 Minuten marinieren. (Am besten ist es, die Schenkel über Nacht im Kühlschrank in der Marinade ziehen zu lassen.)

Nach dem Marinieren die Marinade mit der Hand von den Schenkeln abstreichen. Die Schenkel salzen und auf dem Grill ca. 15 Minuten von beiden Seiten goldbraun grillieren.



Haecky Import AG