



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Scharfes Hähnchen vom Grill

Zutaten für 4 Personen:	
1 Poularde	1 Bio-Zitrone
1 Bund Thymian, 1 Bund Oregano	100 ml Olivenöl
4 Knoblauchzehen	Zitronenspalten zum Garnieren
2 getrocknete Chilischoten, Pfeffer, Salz	

Zubereitung:

Poularde in 8 Stücke zerteilen.

Knoblauch und Chilischoten fein hacken.

Olivenöl, Zitronensaft einer Zitrone, Knoblauch, Salz und Chilischoten verrühren.

Poularden Teile damit einige Stunden marinieren.

Poularden Teile auf den Grill legen und von allen Seiten unter Wenden grillen.

Mit Marinade benetzen.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer