

Kochen

Martin Gehrlein

Mittwoch, 07.08.2024

**Gegrillte Hähnchenschenkel (Pollo fino) mit Paprika-Salsa**

**Für 4 Personen**

### Zutaten

#### **Für Hähnchen und Gewürzmischung (Rub):**

- 1 TL Chiliflocken
- 1 TL Salz
- 15 Pfefferkörner, schwarz
- 2 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1 TL Kreuzkümmelsaat
- 1 TL Koriandersaat
- 4 Hähnchenkeulen

#### **Für die Salsa**

- 1 Spitzpaprikaschote, grün oder rot
- 300 g Aprikosen
- 2 Knoblauchzehen
- 15 g Ingwer
- etwas Salz

#### **Außerdem**

Einmalhandschuhe

### Zubereitung

1. Chili, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Koriander im Blitzhacker fein zerkleinern
2. Gewürzmischung in eine kleine Schüssel geben und beiseitestellen.
3. **Für das Pollo fino** die Hähnchenkeulen trocknen und im Gelenk teilen.
4. Knochen aus den Oberkeulen lösen.
5. Das Fleisch der Unterkeulen auf beiden Seiten mit einer scharfen Küchenschere durch die Haut bis an den Knochen einschneiden.
6. Ober- und Unterkeulen mit der Gewürzmischung kräftig einreiben, dabei Handschuhe tragen. Fleischstücke nebeneinander in eine Arbeitsschale legen und abgedeckt 2 Stunden kaltstellen.
7. Inzwischen **für die Salsa** Paprika abbrausen, trocknen, halbieren und entkernen. Paprika fein würfeln.
8. Aprikosen abbrausen, trocknen, halbieren und entkernen (Aprikosen nach Belieben häuten). Aprikosen und Paprika in einer Schüssel mischen.
9. Knoblauch abziehen, Ingwer dünn schälen. Beides fein reiben und mit 1 Prise Salz unter die Aprikosen-Paprika mischen. Bis zum Servieren ziehen lassen.
10. Ober- und Unterkeulen bei direkter Hitze unter Wenden 10-12 Minuten grillen.
11. Die Keulen mit der Salsa anrichten und servieren.

**Martins Tipp:** Durch das Einschneiden der Unterkeulen haben die Unterkeulen und die ausgelösten Oberkeulen annähernd die gleiche Garzeit.