

Hähnchen mit Chili-Koriander-Zitronengras-Salsa

Zutaten: (für 4 Personen)

- 8 Hähnchen-Schenkel ohne Knochen
- 1 Zitronengras-Stängel, den hellen Teil des Stängels grob gehackt
- 1 kleine rote Chili, entkernt und grob gehackt
- 20 g Koriander, gewaschen, gezupft und trocken getupft
- 2 EL frischer Ingwer, fein geraffelt
- 3 Kaffirlimetten - Blätter, grob gehackt
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Rapsöl
- 40 g Palmzucker
- 2 EL Fischsauce
- 1 EL Limettensaft
- 1.25 dl Wasser
- wenig Öl zum Anbraten der Pouletschenkel

Zubereitung:

Den gehackten Zitronengras-Stängel, den Chili, den Koriander, den Ingwer und die Kaffirlimetten-Blätter zusammen in einen Cutter geben und ganz fein hacken. Die Hälfte der gehackten Gewürze in eine Schüssel geben und mit 2 EL Rapsöl mischen. Die Pouletschenkel mit dieser Marinade einreiben. Das Poulet zugedeckt für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Palmzucker, Fischsauce, Wasser und Limettensaft in eine kleine Pfanne geben und aufkochen, bis sich der Palmzucker ganz aufgelöst hat. Dann ein paar Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit etwas eingekocht ist. Vom Herd nehmen, die restlichen Gewürze dazugeben und die Salsa beiseitestellen.

Die Pouletschenkel aus dem Kühlschrank nehmen, salzen und auf dem Grill, oder mit wenig Öl in einer Bratpfanne, auf beiden Seiten knusprig anbraten. Gut darauf achten, dass das Fleisch ganz durchgebraten ist. Am Schluss noch etwas grob gemahlene schwarzen Pfeffer darüber streuen. Vor dem Servieren etwas Salsa über die Pouletschenkel geben.