



Balinesisches Hühnchen

Zutaten

6 Hähnchenbrüste mit Haut, ca. 5 cm frischer Ingwer in kleine Würfel geschnitten, 2 gewürfelte Knoblauchzehen, 1 Stängel Zitronengras grob gewürfelt, 2 rote Chilis entkernt und gewürfelt, 2 TL Kurkuma-Pulver, 2 TL frischer gehackter Koriander, 6 Frühlingszwiebeln in feine Würfel geschnitten, 2 frische Kafir-Blätter fein gehackt, 75 g Kokosnusscrème

6 Holzspieße (30 Minuten in Wasser eingelegt)

Zubereitung

Den Ingwer, den Knoblauch, das Zitronengras, die Chilis, das Kurkuma, den Koriander, die Frühlingszwiebeln, die Kafir-Blätter in einem Mixer zu einer feinen Paste pürieren.

Die Kokosnussmilch in einer kleinen Pfanne schmelzen lassen und die Paste einrühren. Die Pfanne vom Herd nehmen und so lange abkühlen lassen, bis die Mischung leicht angedickt aber nicht hart ist.

Die Haut von den Hähnchenbrüsten leicht anheben, die Paste darunter verteilen und mit einem Zahnstocher wieder befestigen.

Über mittlerer Hitze für etwa 25 Minuten grillen. Dabei regelmäßig wenden bis die Haut goldbraun ist. Die Zahnstocher vor dem Servieren entfernen.