

Grillen mit Ali und Adnan Folge 5: Verschiedenes vom Huhn

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/grillen-mit-ali-und-adnan/grillen-mit-ali-adnan-rezepte-folge-fuenf-verschiedenes-vom-huhn-100.html](https://www.br.de/br-fernsehen/sendungen/grillen-mit-ali-und-adnan/grillen-mit-ali-adnan-rezepte-folge-fuenf-verschiedenes-vom-huhn-100.html)



Rezepte Folge 5 – Grillen mit Ali & Adnan

1. Rezepteinblendung: Huhn im Salzteig

- Ein ganzes Huhn mit blanchierten Mangoldblättern belegen
- Salz mit Wasser gründlich vermengen
- Eiweiß von 4 Eiern miteinkneten
- Den Salzteig um das Huhn formen
- Für 1 ½ Stunden in heiße Glut legen
- Vorsichtig aus der Glut rausnehmen und die Salzkruste aufschlagen

2. Rezepteinblendung: Tandoori Huhn

- Ein ganzes Huhn in ca. 8 Stücke zerlegen
- Die Hühnerstücke mit Salz und Tandooripulver würzen
- 1-2 EL Sojasauce gleichmäßig verteilen
- Dann Pflanzenöl dazu geben
- Gleichgroße Hühnerstücke vorsichtig aufspießen

3. Rezepteinblendung: Currymayonnaise

- Ein Eigelb in einer kleinen Schüssel gut umrühren
- Mit Salz und Pfeffer würzen

- Tropfenweise Pflanzenöl hinzugeben und langsam einmischen
- 1-2 TL dazu geben und sorgfältig vermischen
- Die Mayonnaise lang genug vermengen bis gewünschte Bindung erreicht ist

4. Rezepteinblendung: Gurken-Mais Salat

- Eine Gurke halbieren
- Kerngehäuse der Gurke ausschaben
- Gurke in feine Scheiben schneiden
- Maiskolben angrillen
- Maiskörner vom Kolben schneiden
- Eine rote Zwiebel in feine Streifen schneiden
- Alle Zutaten in einer Schüssel mischen
- Fein geschnittenen Koriander hineinmischen
- Mit Salz, Zucker, Weißwein Essig und Olivenöl abschmecken