



# DEUTSCHLAND-MENÜ

## ZUTATEN FÜR 3-4 PERSONEN

- 4 Hähnchenschenkel
- 250 g grüne Grillpaprika
- 2 normale rote Paprika
- 3 Chilichoten (gelb, grün, rot)
- 500 g Drillingskartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Tomate
- handvoll frischer Thymian
- 1-2 Gläser Schwarzbier
- ¼ Glas Olivenöl
- 2 EL brauner Zucker
- Salz & Pfeffer
- diverse Gewürze
- oder Gewürzmischungen

## ZUBEREITUNG

### FÜR DAS HÄHNCHEN

1. Hühnchen waschen und mit dem Küchentuch trocknen.
2. Haut leicht einschneiden und anschließend mit einer Gewürzmischung wie z.B. *Africa Desert Dust* oder *Texas Chicken Rub* sowohl von außen als auch unter der Haut gut einreiben. Von außen mit Öl besprühen.
3. Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

### FÜR DAS GEMÜSE

1. Rote Paprika in ca. 1 cm große Stücke schneiden, die Kartoffeln vierteln, Zwiebel in halbe Ringe schneiden, Thymian hacken, Chili jeweils in Längsstreifen schneiden und nochmal halbieren, Tomate in kleine Würfel schneiden.

weiter auf der nächsten Seite

Grüne Grillpaprika gibt es im Supermarkt oder beim türkischen Lebensmittelhändler nebenan

## ZUBEREITUNG

2. Eine große Auflaufform in drei Bereiche aufteilen. Im ersten Bereich die grüne Grillpaprika sowie die grünen Chilistreifen platzieren.
3. In den mittleren Bereich die gewürfelte rote Paprika legen, dann die gewürfelte Tomate sowie die roten Chilistreifen untermischen.
3. Im dritten Bereich die Kartoffeln einfüllen und die Zwiebel sowie die gelben Chilistreifen dazugeben.
4. Das Ganze mit dem Schwarzbier und dem Olivenöl begießen. Braunen Zucker über die grüne Grillpaprika streuen, dann den Knoblauch über allen drei Bereichen verteilen und alles mit Salz & Pfeffer würzen.

## BEREIT FÜR DEN GRILL!

1. Das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und etwas Raumtemperatur annehmen lassen.
2. Den Grill auf etwa 160 Grad einregeln.
3. Die Hähnchenschenkel im indirekten Bereich ca. 1 Stunde mit geschlossenem Deckel braten.
4. Das Gemüse in der Auflaufform ca. 1 Stunde garen. Nach 45 Minuten den Thymian über das Gemüse streuen und vermengen.