

## Hähnchen Teriyaki

Ein Grillrezept. Die Hähnchenteile müssen über Nacht marinieren!

### Für 4 Portionen:

1 Hähnchen in 10 Teile zerlegt  
oder 10 Hähnchenflügel

### Für die Marinade:

6 EL Sojasauce  
3 EL Sherry  
3 TL frischer Ingwer  
1 Knoblauchzehe  
2 TL Honig

### Sonstige Zutaten:

Öl zum Einpinseln der Alufolie  
Stabile Alufolie

Als Beilage Stangenweißbrot oder Fladenbrot

### Zubereitung :

Eigentlich wird dieses Rezept mit Hähnchenflügeln gemacht. Wir haben ein ganzes (kleines) Hähnchen verwendet, wobei die Keulen und die Brust jeweils halbiert wurden, so dass wir 10 Stücke hatten. Nimmt man Hähnchenflügel, so werden diese zum Dreieck gebogen und verspannt.

Für die Marinade verrührt man Sojasoße, Honig und Sherry, raspelt den Ingwer dazu und presst die Knoblauchzehe durch die Knoblauchpresse dazu. Dann legt man die Hähnchenflügel oder die Hähnchenteile in eine flache Glasschüssel nebeneinander und begießt sie mit der Marinade. Abgedeckt und kühl gestellt müssen sie nun über Nacht marinieren.

Den Holzkohle- oder Gasgrill gut vorheizen. 3 Stücke Alufolie dünn mit Öl bepinseln, die Hähnchenteile darauf verteilen und die Alufolie zu Päckchen verschließen. Die Päckchen 10 Minuten (bei den Flügeln) 20 Minuten bei den Hähnchenteilen auf dem Grill garen, dabei den Deckel schließen.

Dann die Päckchen öffnen und die Hähnchenflügel oder Hähnchenteile auf dem leicht gefetteten Rost grillen. Dabei mit der Marinade bestreichen.

Guten Appetit wünschen die Kochbären.

