



Charly's rauchendes Chilihuhn

auf geschmorter Paprika

Zutaten für 4 Personen:

4 Maishähnchenkeulen
Meersalz
Szechuanpfeffer
Olivenöl
2 rote Paprika
1 Knoblauchzehe
3 Salbeizweige
100 g weiche Butter
2 milde Chilischoten
Rauchsatz (Feinkostgeschäft)

Zubereitungszeit:

50 Minuten
davon ca. 30 Min. Grillzeit

Zubereitung:

Chilischoten halbieren, entkernen und fein würfeln. Butter schaumig rühren, mit Rauchsatz abschmecken und Chiliwürfel zugeben. Maishähnchenkeulen mit Olivenöl, Szechuanpfeffer und Meersatz einreiben. Je 1/4 der Chilibutter unter der Haut verteilen. Paprika waschen, halbieren und entkernen. Knoblauch in feine Scheiben schneiden und mit den Salbeiblättern auf der Paprika verteilen. Jeweils eine Hähnchenkeule auf eine Paprikahälfte geben und in Alufolie einwickeln. Auf dem FIRESTONE ca. 30 Min. garen.