

## Gegrilltes Huhn | Grüner Spargel | Baharat

Dauer: 1 h  
Schwierigkeit: Leicht  
Zusatzinfos: Fleisch

### Zutaten für ca. 600 g Chutney:

#### Equipment:

1 Grill (alternativ Grillpfanne oder normale Pfanne)

#### Gewürze & Zutaten:

200 G Honig  
20 G frischen Ingwer fein gerieben o. gehackt  
50 ml Limettensaft  
ca. 30 G Panko (asiatisches Paniermehl) zum Binden  
etwas Olivenöl  
20 G Baharat  
25 G Orangenpfeffer  
etwas Salz und Zucker  
12 Stangen Spargel  
4 Hühnerkeulen

## Zubereitung

1 Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

2 Aus den Zutaten für die Marinade eine zähe Paste mischen und diese gleichmäßig auf der Haut der Hühnerkeulen verteilen und etwas andrücken. Für etwa 40 Minuten in einer feuerfesten Form in den Ofen schieben, dabei gelegentlich schauen, dass die Kruste nicht zu dunkel wird. Gegebenenfalls die Temperatur herunterfahren.

3 Kurz vor Ende der Garzeit den grünen Spargel vom holzigen Ende befreien und der Länge nach halbieren (natürlich nur, wenn er recht dick ist!). Mit etwas Olivenöl einfetten, zuckern und salzen. Auf dem Grill (Grillpfanne oder normale Pfanne) anschließend ein paar Minuten grillen. Er darf ruhig etwas Farbe nehmen.

4 Wir empfehlen dazu unser Ananas-Chutney (Rezept ist im Einleitungstext verlinkt) und einen großen Salat.