

Leckere Grillrezepte für Kids. Was mögen Kinder am liebsten vom Grill essen?

HÄHNCHENKEULEN VOM GRILL

Etwas "Richtiges" für Piraten und andere Räuber. Die Hähnchenkeulen lassen sich einfach vorbereiten und später auf dem Grill fertig grillen.

Zutaten pro Kind:

- 1 - 2 Hähnchenkeulen (frisch oder gefroren)
- 3 EL Tomatenketchup
- 3 EL Öl
- 1 TL Paprika edelsüß
- Saft von 1/2 Zitrone
- Salz, Pfeffer
- 1 Scheibe Räucherspeck

Hähnchenkeulen mit kaltem Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen - etwa 5 Minuten sacht köcheln lassen (verhindert, dass die Keulen beim späteren Grillen außen zwar fertig, innen aber noch roh sind).

In der Zwischenzeit aus restlichen Zutaten (außer dem Räucherspeck) eine Marinade bereiten.

Die abgekühlten Hähnchenkeulen mit je einer Scheibe Speck umwickeln und auf Holzkohlegrill (Aluschale) etwa 40 Minuten grillen - ab und zu wenden und immer wieder mit der Marinade bepinseln - fertig.

Unser Tipp:

Dazu passen leckere Folienkartoffeln oder Stockbrot. Und einen frischen Salat nicht vergessen!

Das Kindergrillen-Team
www.kindergrillen.de