



Lambodschanische Chicken Wings



Rezeptentwicklung **Genevieve Taylor** Grill- und Kochbuch-Autorin

Das Video dazu finden Sie unter:
www.feldherrenkueche.de/rezpte

Fotografien:
Eat Pictures

KAMBODSCHANISCHE CHICKEN WINGS MIT KURKUMA UND SCHWARZEM PFEFFER MIT GEGRILLTEN KOKOS-MAISKOLBEN



www.napoleongrills.de

WAS SIE BENÖTIGEN – FÜR 4 PORTIONEN

Für die Chicken Wings:

- 1-1,25 kg Chicken Wings
- 40 g frische Kurkuma-Wurzel, gerieben (oder 2 TL Kurkuma-Pulver)
- 3 EL Sojasauce
- 2 EL Fischsauce
- 3 TL schwarze Pfefferkörner, grob zerstoßen
- 3 gepresste Knoblauchzehen
- 10 Kaffir Limetten-Blätter, fein gehackt (frisch oder gefroren)

Für den gegrillten Mais:

- 4 Maiskolben, idealerweise mit Hülsen
- 4 EL Kokosmilch
- 2 TL brauner Zucker
- 1 EL Fischsauce
- 1 rote Chili-Schote, fein gehackt
- Salz und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

WAS ZU TUN IST: IN DER KÜCHE

1. Legen Sie die Wings in einen großen Gefrierbeutel und geben Sie Kurkuma, Sojasauce, Fischsauce, schwarzen Pfeffer, Knoblauch und Limettenblätter dazu. Verschließen Sie den Beutel gut und schütteln Sie ihn kräftig, damit sich alles gut vermischt. Marinieren Sie die Chicken Wings in dem Beutel für einige Stunden im Kühlschrank – am besten sogar über Nacht.
2. Um eine einfache Paste für den Mais zuzubereiten, vermischen Sie Kokosmilch, braunen Zucker, Fischsauce, Chili und etwas Salz und Pfeffer. Bis zum Einsatz kalt stellen.

WAS ZU TUN IST: AM GRILL

1. Für dieses Rezept ist es wichtig, das Hähnchen langsam zu garen, damit es nicht von außen verbrennt. Wenn Sie einen Gasgrill verwenden, stellen Sie ihn zwischen niedrige und mittlere Hitze und lassen ihn 10 Minuten auf Temperatur kommen. Wenn Sie mit Kohle grillen, geben Sie ihr 40 Minuten Zeit, um eine gleichmäßige Glut zu entwickeln.
2. Legen Sie die Chicken Wings auf den Rost und schließen Sie den Deckel. Um eine ofenähnliche Temperaturverteilung zu erzielen. Wenden Sie die Wings ab und zu, um sie gleichmäßig zu garen – für ein perfektes Ergebnis sollte dies 30-40 Minuten dauern.
3. Sobald die Wings grillen, bereiten Sie die Maiskolben vor. Dazu ziehen Sie die Hülsen herab um den Kolben freizulegen. Entfernen Sie alle strohigen Fädchen. Lassen Sie die Hülsen aber dran, um sie später als Griffe für das Wenden zu nutzen. Pinseln Sie die Kolben großzügig mit der Sauce ein und legen dies neben den Hühnchenteilen auf den Rost. Für 20-25 Minuten grillen und dabei immer wieder wenden und mit der Sauce bestreichen bis sie gar und leicht gebräunt sind.
4. Servieren Sie die Chicken Wings und die Maiskolben. Sobald sie gar sind. Alles kann mit den Fingern gegessen werden!