

## Hähnchenkeulen mit Paprika-Honig-Marinade

Die süß-scharfe Marinade aus Paprika und Honig verleiht der Hähnchenkeule den besonderen Pfiff. Björn Freitag verrät sein Rezept.



### Zutaten für 12 Personen:

- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Paprikapulver
- 80 g Honig
- 2 TL Currypulver
- 2 TL Chilipulver
- 200 ml Öl
- Salz
- Pfeffer
- 12 Hähnchenkeulen

### Zubereitung:

- Knoblauch fein hacken und zusammen mit Paprikapulver, Honig, Currypulver, Chilipulver, Öl, Salz und Pfeffer verrühren.
- Hähnchenschenkel mit der Marinade einreiben und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Auf dem Grill von allen Seiten gut durchgaren lassen.