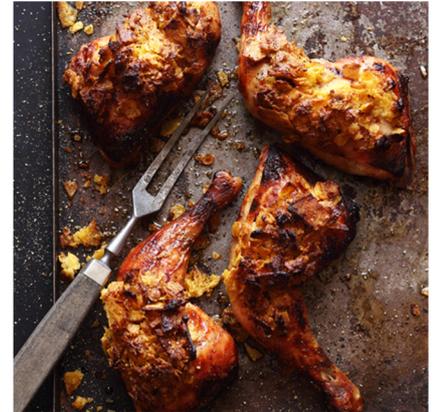


# Hähnchenkeule in Tequila-Marinade mit Tortilla Crunch

## Zutaten für 4 Personen

4 Stück/e	Hähnchenkeulen ca. 350 g, küchenfertig
100 ml	Milch
150 ml	Tequila
40 ml	Zitronensaft
30 g	brauner Zucker
15 g	grobes Meersalz
½ TL	Chiliflocken
100 g	Butter, zimmerwarm
2	Eigelb
200 g	Mais Tortilla Chips, Natur
20 g	Paprika edelsüß
	Salz und Pfeffer
1	Weber Räucherbrett, groß, mindestens 2 Stunden im Wasser eingeweicht



## Rezeptinformationen

Schwierigkeit:  
Mittel  
Methode:  
Direkt / Indirekt

## Zubereitung

1. Für die Marinade alle Zutaten gut miteinander verrühren. Die Keulen mit einem spitzen Messer an der Innenseite ein paar mal einstechen. Die Marinade mit den Keulen in ein Zipp-Beutel geben, die Luft aus dem Beutel drücken und verschließen. Über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.
2. Für den Crunch die Chips zerkrümeln. Die Butter schaumig rühren, mit Eigelb und Paprika vermischen, ggf. mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den Grill für direkte und indirekte Hitze (180°) vorheizen.
4. Das Brett direkt auf dem Grill platzieren. Sobald das Brett anfängt zu rauchen und knistern in die indirekte Zone schieben. Die Keulen aus der Marinade (restliche entsorgen) und mit der Innenseite auf das Brett legen. Etwa 20 Minuten grillen und danach den Crunch über die Keulen verteilen. Weiter 20 bis 25 Minuten grillen bis die Keulen gar sind und der Crunch goldbraun ist.