

Hähnchenflügel in Zitronen-Senf-Marinade

[Hauptspeise](#)[Gartenparty](#)[Geflügelgerichte](#)[Kartoffel](#)[Sommer](#)**ZUBEREITUNG** **SCHWIERIGKEIT:** 

In einer großen Schüssel Olivenöl, Zitronensaft, Senf, Knoblauch, Thymian, Salz und Pfeffer verrühren. Die Hähnchenflügel mit der Marinade gut bedecken, mit Plastikfolie abdecken und 2 Stunden im Kühlschrank marinieren. Zwischendurch umrühren.

Die Kartoffeln in der Schale 10 – 12 Minuten kochen und schälen, wenn nötig. Heurige Kartoffeln können mit Schale gegessen werden. Den Grill auf hohe Temperatur vorheizen. Die Marinade in einen Topf gießen, aufkochen und 5 Minuten köcheln. Zur Seite stellen.

Einen Grillrost leicht einölen. Die Hähnchenflügel 10 bis 15 Minuten grillen, bis der Fleischsaft klar heraustritt. Dabei mehrmals wenden und während der letzten 5 Minuten die Erdäpfel zufügen und mit der Marinade bestreichen.

**ZUTATEN** 

4 EL Olivenöl

1 EL frisch gepresster Zitronensaft

2 EL grobkörniger, scharfer Senf

3 gehackte Knoblauchzehen

6 ganze Knoblauchzehen

etwas frischer Thymian

2 TL Salz

1 TL Pfeffer aus der Mühle

1 kg Hähnchenflügel

12 mittelgroße Erdäpfel (ca. 1 kg)