



Pizzaschenkel & Bruschetta vom Grill

Zubereitung

Pizzaschenkel:

Alle Zutaten außer dem Brot und den Hähnchenschenkel in kleine Würfel schneiden, Basilikum und Petersilie klein schneiden. Das Brät mit den Zutaten mischen, und mit dem Pizzagewürz würzen. Hähnchenschenkel ausbeinen, mit der Rückseite eines großen Messers schlägt man auf den Knorpel am Schenkelende so dass der Knochen bricht. Dann trennt man mit einem kleinen sehr scharfen Messer den Rückenknochen vorsichtig von der Haut und arbeitet sich mit dem Messer und den Fingern langsam am Knochen vorbei, man stülpt den Schenkel um, entfernt die Knochen und stülpt den Schenkel wieder zurück (keine Angst das geht besser als man glaubt) Tipp: Man kann die Hähnchenschenkel auch aufschneiden alle Knochen entfernen (bzw. vom Metzger machen lassen) füllen und wie eine Roulade rollen! Nach dem Säubern werden die Schenkel von Innen mit Tomatenmark bestreichen und mit dem Salz, schwarzem Pfeffer und dem Muskat gewürzt. Die Hähnchenschenkel mit der Masse füllen und wieder die Form eines Hähnchenschenkel geben, Öffnung mit Küchengarn verschließen. Mit der Italienischen Gewürzmischung die Hähnchenschenkel von außen würzen! Auf dem Grill unter mehrmaligen Wenden ca. 35 - 40 Min. indirekt grillen (wenn nicht möglich auf einer Grillschale direkt auf der Glut) **Tipp:** Kalt dünn aufgeschnitten als Wurst ein Hammer!

Bruschetta vom Grill:

Die Tomaten entkernen, würfeln, 2 Knoblauchzehen pressen, Basilikum hacken, mit dem Tomatenketchup, und 2 El Olivenöl vermengen mit Salz und Pfeffer abschmecken! Ciabatta in ca. 1,5 - 2,0 cm breite Scheiben schneiden auf einer Seite auf dem Grill kurz anrösten. Die Tomatenmasse auf die angeröstete Seite des Ciabattas geben und nochmals kurz auf den Grill um auch noch die andere Seite zu rösten! **Tipp:** Ist auch sehr gut als Vorspeise zu verwenden!

Dieses Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Robert Schmitt.

Zutaten

4 Personen

Für die Pizzaschenkel:

- 4 frische Hähnchenschenkel
- 400 g Fleischkäsebrät
- 1 Paprikaschote rot
- 100 g Kochschinken
- 100 g Salami
- 150 g Edamer am Stück
- 1 D. Champignons
- Basilikum
- Tomatenmark
- Salz, schwarzer Pfeffer, Muskatnuss
- Pizzagewürz (Fertiggewürzmischung)
- Italienische Gewürzzubereitung (Paprika, Oregano, Chili, Knoblauch, Koriander, Thymian, Sellerie, Salz, Pfeffer)

Für die Bruschetta:

- 1 Ciabatta
- 2 Tomaten (oder 1 Fleischtomate)
- 1 El Tomatenketchup
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 El. Olivenöl
- Basilikum
- Salz, schwarzer Pfeffer