Gegrilltes Hähnchen in Kokosmilchmarinade

Zutaten für 4 Portionen:

Marinade:

1 Dose	Kokosnussmilch
2	Limetten die Schale von beiden Limetten, und ca. 3 EL Limettensaft
1 EL	mildes Currypulver
2 TL	Paprikapulver
1 EL	frischer Ingwer, alternativ 1 TL Ingwerpulver
3	Knoblauchzehen
2 EL	Worcestersoße, oder eine andere scharfe Soße
0,75 TL	Salz
Pfeffer	

Fleisch:

750 g	Hähnchenbrustfilets
1 EL	Öl
180 ml	Wasser

Für die Marinade mischt man alle Zutaten zusammen und legt das Fleisch hinein. Am besten bleibt das Fleisch über Nacht im Kühlschrank in der Marinade.

Vor dem braten oder grillen nimmt man das Fleisch aus der Marinade und schüttelt diese ein wenig ab. Die restliche Marinade verwendet man weiter für die Soße.

Den Grill oder eine beschichtete Pfanne bestreicht man mit Öl und brät die Hähnchenfilets auf beiden Seiten an bis das Fleisch durch ist. Das Fleisch auf eine Platte geben und warm halten.

Die Marinade in einen kleinen Topf geben, Wasser hinzufügen und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Die Soße solange kochen bis diese ein wenig reduziert ist und dicker wird.