



HENDL-SPIEß SCHORNI-STYLE MIT BERCHTESGADENER SOLEKARTOFFELN, BÄRLAUCH-TSAZIKI & MOJO ROCHO

Auf'd Hand Catering und Kiosk | Schornbad, Schönau a. Königssee



Hendl-Spieß „Schorni-Style“

Zutaten für 4 Personen:

Marinade Hendl

- 1 TL Koriander
- ½ TL Kumin
- ½ TL Fenchel
- 1 Kardamon Kapsel
- 1 Knoblauchzehe
- 4 g Ingwer frisch
- 5 g Kurkuma frisch (optional Kurkuma-Pulver)
- 1 Limeblatt
- 3 g Paprika scharf
- 1 TL Meersalz Flocken
- 60 ml Olivenöl
- 2 Scheiben einer unbehandelten Zitrone
- 1 EL Öl



Den Koriander, das Limeblatt, den Kumin, Fenchel und Kardamon grob mörsern. Knoblauch grob schneiden. Ingwer und Kurkuma fein reiben und in 1 EL Öl kurz anschwitzen, damit das fettlösliche Kurkuma mit seiner Farbe richtig zur Geltung kommt. Alles in eine Schüssel geben und gut durchrühren.

800 g Hähnchenhaxen

Hähnchen vom Knochen befreien und in grobe Würfel schneiden. In die Schüssel mit den Gewürzen geben und vermengen. Mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens vier Stunden, besser über eine ganze Nacht marinieren lassen.

Für die Hendl-Spieße

- 2 rote Zwiebeln
- 1 rote Paprika
- 1 Zucchini
- 4 Grillspieße aus Metall

Zwiebel vierteln. Paprika in große Stücke schneiden. Zucchini vierteln und halbieren. Hähnchen grob von den Gewürzen befreien und mit dem Gemüse abwechselnd auf die Grillspieße stecken. Über Holzkohle bei mittlerer Hitze grillen, bis das Hähnchen gar ist.

Bärlauch-Tzaziki

- 1 EL Bärlauch-Pesto
- 250 g Griechischer Joghurt
- ½ Gurke
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Das Bärlauch-Pesto ist schnell gemacht: Frischen Bärlauch waschen mit Olivenöl mixen. Es lässt sich als Vorrat für das ganze Jahr in Einweckgläsern gut einfrieren. Alternativ kann hier auch ein Bund Basilikum mit ca. 1 ½ Knoblauchzehen verwendet werden. Gurke fein reiben, salzen und im Küchentuch ausdrücken. Alle Zutaten mit einander vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mojo Rocho

- 1 rote Paprika
- 1 große Knoblauchzehe
- 2 EL Tomatenmark
- 1 frische Chillischote
- 1 TL Salz



- ½ TL Paprikapulver süß
- ½ TL Kreuzkümmelpulver
- 40 ml Weißweinessig
- 1 EL gehäuft Semmelbrösel
- 200 ml Olivenöl extra vergine

Paprika grob würfeln mit den anderen Zutaten in den Mixbecher geben und fein pürieren. Das Olivenöl schlückchenweise einmischen bis es eine gute Bindung gibt.

Berchtesgadener Solekartoffeln

- 1 Kg kleine neue Kartoffeln
- 65 g Mittelgrobes Alpensalz unbehandelt
- oder Berchtesgadener Alpensole im Verhältnis 1 Teile Sole 3 Teile Wasser

Die Kartoffeln gut waschen in einen mittleren Topf geben. Salz und Wasser zugeben bis die Kartoffeln sehr knapp bedeckt sind. Kartoffeln nicht abgedeckt kochen bis das Wasser fast komplett verdampft ist. Im Ofen bei 100 Grad ausdampfen lassen bis die Kartoffeln runzlig werden und eine leckere Salzkruste entsteht.

„Ob Ihr bei uns im Schorni den Badetag kulinarisch ausklingen lasst oder nur zum Essen und Trinken zu uns kommt – dafür müsst Ihr übrigens keinen Eintritt zum Baden bezahlen - oder ob Ihr selbst zu Hause den Grill anschmeißt: Wir sind sicher, dass unsere Hendl-Spieße Schorni-Style das perfekte Grillrezept für den Sommer sind!“

Euer Gerald Kiermeier und Michael Josef Pollner vom Auf'd Hand Catering und Kiosk in Schönau a. Königssee