Orientalisches Zwiebelhähnchen

Zutaten

4 Hähnchenunterkeulen	
jeweils 450 g weiße und rote Zwiebeln	in Streifen schneiden und etwas durchkneten, damit die Zwiebeln etwas Wasser lassen.
jeweils 1 kleine rote und grüne Paprika	ebenfalls in Streifen schneiden
Marinade:	
250 ml Olivenöl,	
2 TL Salz,	
1 TL Pfeffer,	
3 EL Sumach,	
½ TL Kreuzkümmel,	
½ TL Kardamom,	
1 EL Kurkuma,	
30 ml Grenadine,	
Saft einer ½ Zitrone	in einer großen Schüssel verrühren, die
Hähnchenkeulen	dazu geben und kurz marinieren lassen. Dann entnehmen.
Zwiebeln, Paprika, Marinade und zusätzlich ein paar Zitronenscheiben	in einen Dutch oven oder eine Auflaufform geben, die Keulen dazugeben und alles bei 180 Grad Celsius bei indirekter Hitze für 1 Stunde in den Grill / Backofen Als Beilage hatten wir Reis.