

Chicken Drumsticks

Hauptspeise

Gartenparty

Geflügelgerichte

Grillen

Low Carb

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Gestartet wird mit dem Chimichurri. Dafür wird das Kotányi Grill Chimichurri mit 80 ml lauwarmem Wasser verrührt und für 30 Minuten ziehen gelassen. Danach mit Essig und Öl vermischen und erneut für 2-3 Stunden ziehen lassen. Den Mais in einem Sieb abseihen und die Körner in einer Pfanne in etwas Olivenöl anrösten. Für die Drumsticks das Olivenöl mit dem Honig und dem Barbecue Gewürzsalz in einer Schale miteinander verrühren.

Die Hühnerkeulen waschen und trocken tupfen. Die Keulen unterhalb des Knorpels rundherum bis auf den Knochen einschneiden. Dabei sollten alle Sehnen durchtrennt werden. Nun mit einem Messer den Knorpel am unteren Ende entfernen und die Haut etwas nach oben schieben. Die Keulen mit der Marinade einpinseln und für 20 Minuten ziehen lassen. Inzwischen den Grill oder Ofen auf 200 °C vorheizen. Nun für 30 bis 40 Minuten grillen. Mit dem vorbereiteten Chimichurri und Mais anrichten. Gemeinsam mit knackigem Salat und frischem Gebäck genießen.

Chicken Drumsticks



ZUTATEN

Für die Drumsticks:

12 Stk. Hühnerkeulen

1 EL Honig

8 EL Olivenöl

2 EL Kotányi Grill
Barbecue

Für die Chimichurri:

140 g Mais, abgetropft

80 ml Wasser

2 EL Essig

40 ml Öl

1 Pkg. Kotányi Grill
Chimichurri