



Chicken Drum Sticks

by Joscha Bastians



Einfach, saftig und super schnell gemacht, probiert es aus.

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Den Grill vorheizen bis 180-220°C (niedrigste oder mittlere Brennerstufe, je nach Gasgrill)
2. **Marinade 1** (Knoblauch-Chili-Zitronenbutter) vorbereiten, dazu die Butter mit dem Öl in eine Schüssel geben, eine halbe Zitrone mit der Hand auspressen und etwas Schale hinein reiben. Die Chiliflocken und das Grillhähnchen Gewürz hinzugeben, sowie den ausgepressten Knoblauch. Die Petersilie klein hacken und ebenfalls in die Schüssel geben, anschließend alles ordentlich vermengen
3. **Marinade 2**
Den Cowboy Ketchup zusammen mit dem Ahornsirup und dem Rub gut vermengen
4. Die Chicken Drum Sticks am Knochen einmal längst aufschneiden und dann an weiteren 2 Stellen längst aufschneiden, damit man sie auffalten kann und somit ganz flach liegen können
 - Mit Grillhähnchen Gewürz von beiden Seiten gut einreiben
5. Das Hähnchen mit der Hautseite zuerst auf den Grillrost legen und angrillen (ca. 5min), zwischendrin den Deckel immer wieder schließen. Nach 5min die Position des Hähnchens etwas ändern und den Deckel nochmal schließen. Dann immer wieder mit einem Kernthermometer kurz nachmessen, damit man es kurz vor der gewünschten Kerntemperatur (liegt bei 75°C) einmal kurz auf die Fleischseite drehen kann und bei den erreichten 75°C runter nehmen.
6. Nun werden sie mit der Marinade ordentlich eingerieben und fertig ist das gute Stück

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Schneidebrett
- Messer
- Gewürzmühlen
- Grillzange
- Einstechthermometer
- Marinadenhandschuhe
- Reibe z.B. Microplane

Zutaten: 2 Portionen

Unsere Lieblingssaucen und Gewürze findet ihr auf: www.grillgoods.de

Menge	Lebensmittel
-------	--------------

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube:

Meat `n` Great

- Auch mit dem Keramik -oder Kohlegrill möglich, dazu auf niedrige Hitze (180-220°C) und geschlossenem Deckel zubereiten

- so werden sie gleichmäßig gar und bleiben saftig