



DRUMSTICKS

VORBEREITUNGSZEIT

0 STD 15 MIN

GARZEIT

0 STD 45 MIN

PORTIONEN

4

ZUTATEN

4 Stück Hähnchenunterkeulen

1 EL Backpulver

4 EL „De BBQ Wuidara Fleischeslust“

BBQ Rescher (oder IKEA Variera)

ZUBEREITUNG

- Grill auf 160°C indirekt
- Drumsticks unterhalb des Knorpels einschneiden, alle Sehnen durchschneiden und abnehmen
- Haut mit dem Finger vom Fleisch lösen und dem Schenkel "über die Ohren" ziehen
- Fleisch rubben
- Haut wieder zurück
- Gewürzmischung im Verhältnis 4:1 mit Backpulver mischen
- Haut rubben
- Drumsticks bei 160 °C ca. 45 min indirekt grillen