

ROSENLÖCHER

FOODSERVICE

Kikok-Drumsticks mit Barbecue-Soße



Für 4 Personen

Zutaten

12 Kikok-Hähnchen Unterkeulen

BBQ-Rub nach Wahl

BBQ-Soße nach Wahl

Zubereitung

Die Haut der Kikok- Hähnchen-Unterkeulen hochziehen, sodass das Fleisch freiliegt. Das Fleisch mit dem BBQ-Rub würzen. Die Haut wieder über das gewürzte Fleisch schieben. Die Drumsticks leicht von außen würzen.

Die Kikok- Hähnchen-Unterkeulen auf den indirekten Bereich des Grills bei ca. 180 °C legen (Backofen Umluft ca. 180 °C).

Nach 45 Minuten die Drumsticks mit der BBQ-Soße bepinseln.

Nach weiteren 20 Minuten die Drumsticks vom Grill nehmen und servieren.