



Rubrik: Geflügel

## Würzige Hähnchen-Unterschenkel

Ein sehr dankbares Grillgut sind Hähnchenschenkel oder aber eben die Unterschenkel, auch Drumsticks genannt. Auch ungeübte Grillmeister können hier wenig verkehrt machen, es sei denn die Schenkel werden über zu großer Hitze zu Kohlen verbrannt. Ihr benötigt:

Hähnchenunterschenkel

Olivenöl

Salz

Ronny's Brathähnchen Rub (den findet ihr hier)  
einen Gefrierbeutel oder Frischhaltefolie



Zuerst pinselt ihr die Unterkeulen großzügig mit Olivenöl ein. Dann werden die Keulen rings herum gesalzen. Dabei nicht sparen, so eine Keule verträgt schon eine ordentliche Portion. Nun werden die Keulen mit dem Rub bestreut. Auch dabei nicht unbedingt sparen. Gebt die Keulen nun in einen Gefrierbeutel oder umwickelt sie fest mit Frischhaltefolie.



Der Vorteil des Gefrierbeutels ist, ihr könnt noch einen Schuss Olivenöl und etwas Rub mit in den Beutel geben.

Nun noch die Keulen im Beutel liebevoll massieren :-)

So kommen das Öl und die Gewürze an alle Stellen und wird gleichmäßig auf eurem Grillgut verteilt.



Nach Ende der Massage wandert euer Beutel in den Kühlschrank und sollte dort auch mindestens 2 Stunden ruhen. Ich persönlich lasse die Schenkel mindestens 4 Stunden und noch besser über Nacht durchziehen. Auch beim Hähnchen will gut Ding Weile haben.

Heizt euren Grill auf und grillt die Hähnchenschenkel kurz an, so dass die Haut schon ein wenig Farbe bekommt. Dabei aber immer aufpassen, dass die Haut nicht schwarz wird und verbrennt.

Nun gebt ihr die Schenkel in die indirekte Hitze. Bei 160°C bis 180°C sollten sie in etwa 45 - 60 Minuten perfekt sein, innen saftig und außen knusprig. Solltet ihr nur direkt grillen können, so versucht nicht auf einen Ritt über direkter Hitze zu grillen. Das Ergebnis ist dann oft außen schwarz und innen roh.



Gebt dem Hähnchen abwechselnd etwas Zeit in der Ruhezone zum Garziehen.