BBQ Honig-Hähnchenschenkel



Zutaten

4

- 8 Hähnchenschenkel mit Haut
- Bresc Marinade für Hähnchen
- Bresc Glasur Honig- und Thymian

Zubereitung

Das überschüssige Fett abschneiden und die Hähnchenschenkel mit Hähnchenmarinade marinieren (10 % pro Kilo Fleisch verwenden).Vakuum ziehen und 24 Stunden marinieren lassen. Den Grill für indirektes Grillen auf 110 °C vorbereiten. Die Hähnchenschenkel mit der Hautseite nach oben in Alufolie zu hübschen Päckchen formen. Die Schenkel bis zu einer Kerntemperatur von 57°C garen und zum ersten Mal mit Honig- und Thymianglasur bestreichen. Bei einer Temperatur von 62°C die Schenkel zum 2. Mal mit Glasur bestreichen; das 3. Mal kann bei einer Temperatur von 67°C erfolgen. Langsam weitergaren und die Hähnchenschenkel servieren, wenn sie eine Kerntemperatur von 72°C erreicht haben.

Gebrauchte bresc Produkte



Glasur Honig und Thymian 450g



Marinade für Hühnerfleisch 1000g