

BBQ HONIG-HÄHNCHENSCHENKEL



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Glasur Honig und Thymian 450g



Marinade für Hühnerfleisch 1000g

ZUTATEN

10 

- 20 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.