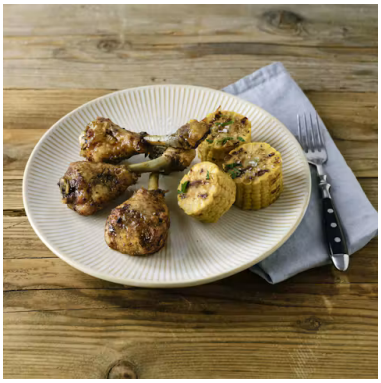


# Chicken-Drumsticks mit Honig-Marinade

30—40 Min

## Zubereitung

1. Die Hühneroberkeulen mit kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. Am oberen Rand die Haut rund um den Knochen einschneiden.
2. Aus Sonnenblumenöl, Kotányi Grill Geflügel und Honig eine Marinade anrühren und die Drumsticks mit der Hälfte der Marinade einpinseln. Danach die Maiskolben rundherum mit Butter einschmieren, salzen und pfeffern.
3. Drumsticks von allen Seiten insgesamt ca. zehn Minuten grillen, gegen Ende der Grillzeit die restliche Marinade darauf verteilen. Maiskolben ebenfalls grillen, bis sie schön gebräunt sind.
4. Gegrillte Chicken-Drumsticks mit den gegrillten Maiskolben anrichten und servieren.

## Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 16 Stk. | Hühneroberkeulen |
| 2 EL | Sonnenblumenöl |
| 2 EL | Honig |
| 4 Stk. | Maiskolben vorgegart |
| 20 g | Butter |
| 3 EL | Grill Geflügel |
| 1 Prise | Meersalz jodiert grob |
| 1 Prise | Pfeffer schwarz gemahlen |