



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 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 |

