



Chicken-Drumsticks mit Honig-Marinade

🕒 30—40 Min   

Zubereitung

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

- 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.

