

Hähnchenunterschenkel

Zutaten

- 6 Hähnchenunterschenkel
- 5 Esslöffel Honig
- 5 Esslöffel Olivenöl,
- 1 Teelöffel Bärlauchsalz,
- 1 Esslöffel Salz mediterran
- 5 Blätter Salbei
- 1 Stengel Rosmarin

Zubereitung

Die Hähnchenschenkel werden gesäubert und abgetupft.

Es wird eine Marinade aus Honig, Olivenöl und Salz hergestellt und die Schenkel werden damit gut eingerieben. Zusammen mit Rosmarin und Salbei werden die Schenkel in einer Schüssel dann mindestens 2 Stunden liegengelassen.

Die Hähnchenschenkel werden bei hoher Hitze angegrillt und dann noch ca. 30 Minuten bei indirekter mittlerer Hitze weiter gegart.

Zubereitungszeit

ca. 3 Stunden

Anrichtung

Zusammen mit anderem Grillgut.

