

# Hähnchenkeulen mit Kirschglasur

(für acht Personen)

- 8 Hähnchenkeulen
- 20 ml Sonnenblumenöl
- 20 g Chicken & More-Gewürzmischung von Gerhard Volk

## KIRSCHGLASUR

- 100 ml Kirschsafte, schwarz
- 40 ml Kirschwasser (42%)
- 15 ml Zitronensaft
- 20 g Zucker
- 10 g Meersalz, grob
- Chiliflocken nach Geschmack

## VORBEREITUNG

Die Hähnchenkeulen kalt abspülen und trocken tupfen. Anschließend die Haut der Keulen etwas einschneiden und in Unter- und Oberkeule zerteilen. Die Hähnchenteile in eine Schüssel geben, mit dem Sonnenblumenöl und dem Original Chicken & More aus Gerhard Volks Gewürzmanufaktur einreiben und über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

Für die Kirschglasur alle Zutaten in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze sämig einkochen und dann abkühlen lassen.

## GRILLEN

Den Grill für indirektes Grillen auf 140-160°C vorbereiten. Die marinierten Hähnchenteile auf die indirekte Zone des Grills legen und den Kerntemperaturfühler an der dicksten Stelle in das Fleisch stecken. Wichtig: kein Kontakt zum Knochen.

Nach circa 30 Minuten Grillzeit bei geschlossenem Deckel die Hähnchenteile mit der Kirschglasur einpinseln und bei geschlossenem Deckel weitergrillen, bis eine Kerntemperatur von mindestens 78°C bis maximal 82°C erreicht ist.



Damit die Hühnerschenkel schön saftig bleiben, wird mit einer Aluschale eine indirekte Grillzone geschaffen. Links und rechts davon befinden sich die glühenden Kohlen

## *Puuut Put Put...*

Qualität und guter Geschmack kommen nicht von ungefähr. Gute Haltungsbedingungen, natürliches Futter und viel Freifläche für den Auslauf sorgen nicht nur für ein schönes Hühnerleben, sondern auch für eine hohe Fleischqualität. Deshalb stammen unsere Hühner aus der Freilandhaltung des Geflügelhofs Zapf aus Gengenbach.



Zusammen mit einem Glas Rosé und badischem Kartoffelsalat ist das fruchtige Hähnchen ein super leichtes Grillgericht für die heißen Grillabende in diesem Sommer