



Sweet Chili Chicken Drumsticks

geräuchert mit den African Cocoa Smoke Crunches



Zutaten:

Hähnchenkeulen

Magic Dust Rub

Sweet Chili Sauce

Zubereitung:

1. Zwei gute Hände der Smoke Crunches in einer Schale Leitungswasser für circa 20 Minuten einweichen lassen.
2. Den Grill für indirektes Grillen vorbereiten. Temperatur circa 180 Grad Celsius.
3. Die Haut direkt am Knochen der Hähnchenkeulen einschneiden und mit dem Knorpelstück abziehen.
4. Die Keulen großzügig mit Magic Dust Rub einreiben.
5. Die Smoke Crunches aus dem Wasser holen, etwas abtropfen lassen und danach in den Grill geben. Entweder direkt auf der Glut verteilen oder in der Räucherbox die dann auf dem direkten Bereich platziert wird.
6. Die Hähnchenkeulen in den indirekten Bereich legen und ca. 25 bis 30 Minuten garen. Wichtig: der Grill muss dabei geschlossen sein!
7. 10 Minuten vor Ende der Garzeit den Grill öffnen und die Drumsticks mit Sweet Chili Sauce bestreichen.

Guten Appetit!