

GERÄUCHERTE HÄHNCHENSCHENKEL *im Buchenrauch*

// VALENTIN TV

❶ Die **Hähnchenschenkel** ca. 1 cm tief einschneiden, damit die **Gewürze** und das **Raucharoma** gut einziehen können. Danach Würzen mit Salz und Pfeffer, oder nach Geschmack mit rotem Paprika, Curry, Cayenne Pfeffer für etwas mehr Schärfe oder mit **Grillgold's feinem Gewürzsalz Geflügel**. Etwas einziehen lassen.

❷ Die **Wood Smoking Chips** für ca. 20 Minuten in Wasser einlegen. Den **Grill** vorheizen auf ca. 100 Grad.

❸ Die Wood Smoking Chips gut abtropfen und auf die heißen Kohlen legen. Die Hähnchenschenkel **auf die indirekte Seite des Grills** platzieren. Den Deckel schließen, den Schieber etwas öffnen und die Hähnchenschenkel für **ca. 30 Minuten bei 200 Grad räuchern**.

❹ Die Hähnchenschenkel für weitere **30 Minuten** fertig garen.

Gut Glut und Mahlzeit!

REZEPT FÜR 2 PERSONEN

- 1 Handvoll Grillgold WoodSmokingChips Buche
- 2 - 4 Hähnchenschenkel
- Grillgold's feines Gewürzsalz Geflügel

ZUBEREITUNG ca. 1,5 Std.

Geeignet für: **KUGELGRILL
UND GASGRILL MIT DECKEL**

