



Gegrillte Hendlkeulen mit Zitrone

Sommer, Sonne, Grillgenuss - leichte Grillgerichte sind da ein Muss! **Zutaten für 4 Personen:**

- 12 Hähnchenunterschenkel (je ca. 80g) - (Fleisch möglichst aus artgerechter Haltung)
- 2-3 EL Grillrub „Boarischer Grillmoasta“
- 1 TL Honig
- Saft und Schale einer Bio-Zitrone
- 3-5 EL hochwertiges Oliven- oder Bratöl
- Evtl. eine Grillschale

Die Hähnchenkeulen waschen und gut trocken tupfen. Die Zitrone abspülen, abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Grillrub „Grillmoasta“ mit Öl, Zitronensaft und -schale und dem Honig verrühren. Die Keulen damit bestreichen und etwa 30 Minuten ziehen lassen. Die Keulen auf den nicht zu heißen, zuvor mit etwas Öl bestrichenen Grill oder in eine Alu Grillschale legen. Unter mehrfachem Wenden etwa 25 Minuten auf beiden Seiten grillen. Die Zubereitung ist auch im Ofen möglich. Dazu passen auch gegrilltes Gemüse, Folienkartoffeln oder ein frischer, knackiger Salat. Wir wünschen Euch eine genussreiche Grillsaison!