

Hähnchenkeulen in Buttermilch und Zitronen in der Folie gegart - Rezept von CHAR-BROIL®

Absoluter Geheimitipp: Gönn' deinem Hähnchen doch mal am Vortag deiner Grillparty eine schöne Buttermilch-Zitronen-Behandlung! Das Ergebnis ist ein besonders fruchtig-frisches Geschmackserlebnis, das Lust auf mehr macht.

Zubereitungszeit: 10 Min. / 24 Std. Marinierzeit / 1 Std. Grillzeit

Portionen: 2

[Rezept herunterladen](#)

Zutaten

- 4 Hähnchenkeulen (zusammen ca. 1,4 kg)
- 500 ml Buttermilch
- 3 Zitronen
- etwas Ahornsirup
- natives Olivenöl
- 1 kleine Knolle Ingwer
- Meersalz

Zubereitung

Schritt 1

Die Keulen am Gelenk zerteilen und in Buttermilch und den restlichen Zutaten für 24 Stunden einlegen.

Schritt 2

Das Ganze großflächig auf Alufolie verteilen und luftdicht verschließen.

Schritt 3

Bei ca. 180 Grad ungefähr 60 Minuten garen.

Grillen wie ein Profi

Barbecue-Hochgenuss mit den Premium Geräten von CHAR-BROIL®



CHAR-BROIL®
Professional 2200 S
Gasgrill, 2-Brenner TRU-
INFRARED™ elektrische
Zündung

€ 379,99



CHAR-BROIL®
Performance PRO S3
Gasgrill 3-Brenner TRU-
INFRARED™

€ 499,99



CHAR-BROIL® Griddle
3400 Gasgrill
Gusseisenplatte
elektrische Zündung

€ 489,99



CHAR-BROIL®
Elektrogrill All-S
tragbar inkl. Grill

€ 369,99

Hervorragend