



CRAZY COCK



ZUTATEN:

1 Hähnchen
etwas Öl
etwas Rub passend für Geflügel
etwas Cola
etwas Orangensaft

ZUBEREITUNG:

Ein zartes saftiges Hähnchen selber zu grillen ist nicht schwierig.

Das Hähnchen reibst Du vorher mit etwas Öl ein und überziehst es dann mit einem passenden Rub für Geflügel.

Das Hähnchen platzierst Du dann auf Deinen Hähnchenhalter, der zuvor mit einem Cola-Orangensaft-Gemisch gefüllt wird.

Der Gockel darf dann für 30 Minuten in den Rauch, dann ziehst Du die Temperatur für weitere 30 Minuten auf etwa 160 °C und für die letzten 30 Minuten auf 180 °C, damit die Haut etwas knuspriger wird.

Egal wo Du Dein Hähnchen zubereitest. Wichtig ist nur, dass Du es indirekt zubereitest.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

