



JACK DANIEL'S CHICKEN DRUMSTICKS



1 KG
DRUMSTICKS



30 MIN.
GARZEIT



EINFACH
SCHWIERIGKEIT



AIRFRYER
ZUBEREITUNG

Ninja Crispi Dual Zone

ZUTATEN

Drumsticks

1 kg Hähnchenunterkeulen
1 guter Schluck Jack Daniel's
etwas BBQ-Gewürz (bei uns El Chico)
etwas brauner Zucker

Glasur

2 Knoblauchzehen
1 EL Ahornsirup
2–3 EL BBQ-Sauce
1 TL Jack Daniel's
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zum Servieren

etwas Sesam

ZUBEREITUNG

- 1 WÜRZEN**
Drumsticks mit Jack Daniel's, BBQ-Gewürz und braunem Zucker in einer Schüssel gründlich vermengen.
- 2 GAREN**
Auf die Crisper-Gitter verteilen. Bei 180 °C zunächst 20 Minuten garen. Bei uns waren insgesamt 25 Minuten nötig.
- 3 GLASUR ANRÜHREN**
Knoblauch pressen. Mit Ahornsirup, BBQ-Sauce und 1 TL Jack Daniel's verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 GLASIEREN**
Drumsticks nach der ersten Garphase rundherum mit der Glasur bestreichen.
- 5 MAX-CRISP-FINISH**
Bei 240 °C Max Crisp zunächst 3 Minuten weitergaren. Bei uns waren insgesamt 5 Minuten nötig. Bräunung im Blick behalten.
- 6 SERVIEREN**
Vollständig durchgegarnte Drumsticks anrichten, mit Sesam bestreuen und heiß servieren.

Garzeiten können je nach Größe und Beladung variieren.



YouTube



TikTok



Instagram



Website