

CHIPOTLE-SALSA-HÜHNCHEN-LUTSCHER



ZUTATEN

10 

- 10 Trommelstöcke
- 100 g Bresc Marinade für Hähnchen
- 100 g Bresc Pflaumen-Ingwer-Glasur
- 200 g Bresc Chipotle & Paprika Salsa

ZUBEREITUNG

Die Hühnerkeulen wie Lutscher zubereiten: in das Fleisch schneiden und nach hinten drücken, um den Knochen freizulegen. Die Lutscher mit der Bresc-Marinade für Hähnchen bestreichen und 45 Minuten lang bei 175 °C auf den Grill (oder in den Ofen) legen. Wenn die Kerntemperatur über 72 °C liegt, die Lollies mit der Bresc-Pflaumen-Ingwer-Glasur bestreichen und für weitere 5 Minuten in den Ofen oder auf den Grill stellen. Die Lutscher mit der Chipotle-Paprika-Salsa von Bresc servieren.

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Chipotle und Paprika salsa 1000g



Bresc Glasur Pflaumen und Ingwer 450g



Bresc Marinade für Hühnerfleisch 1000g