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

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000