



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 222

Cajun-Bier-BBQ Hähnchen



10 Minuten



30 Minuten



40 Minuten

Zutaten für 4 Personen

4 Hähnchenschlegel, im

Gelenk zerteilt

 70 ml Tomami Ketchup #1

 2-3 EL Cajun Gewürzmischung

ca. 40 ml Bier

 ½ TL Hickory Smoked Seasalt

Rezept

Ketchup, Cajun und Bier zu einer dickflüssigen Marinade verrühren. Mit Räuchersalz würzen. Die Hähnchenteile in einer Schüssel gründlich mit der Marinade einmassieren. Zugedeckt mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Auf die Glut des Grills legen und unter häufigem Wenden knusprig grillen.

Guten Appetit!