

Rezept **BBQ-Drumsticks**

von Silvia Zapp



Zutaten für 25 Stück

10 EL Chickens Best

oder

Rubmischung

3 EL Meersalz, aus der Mühle

3 EL brauner Zucker

4 EL Paprika edel süß

1 EL schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

1-2 TL Cayennepfeffer

25 Hähnchenunterkeulen

Glasur:

250 ml BBQ-Sauce nach Belieben

Zubereitung der BBQ-Drumsticks:

1 Alle Zutaten für den Rub vermischen.

2 An den Drumsticks die Haut lösen und nach unten schieben. Dann die Rubmischung „Chickens Best“ auf das Fleisch auftragen und die Haut wieder nach oben ziehen.

3 Die Drumsticks indirekt bei mittlerer Hitze von etwa 160 °C grillen, bis sie gar sind. Dann einzeln mit Hilfe eines Backpinsels mit der Barbecue-Sauce bestreichen und diese noch kurz ca. 6 Minuten bei geschlossenem Deckel etwas einziehen lassen.