

# RedBull – Hähnchen

---



In einer kleinen Schale eine halbe Dose RedBull zusammen mit Paprika, Curry, Salz, und Pfeffer oder mit einer fertigen Gewürzmischung gut vermischen.

Tipp: Ganz wenig Senf verwenden – das Hähnchen wird dadurch etwas würziger und knuspriger.

Hähnchen gut damit würzen - auch innen und unter der Haut. Der Rest dieser Mischung kann für das Würzen während dem Grillen verwendet werden.



Das Hähnchen auf die RedBull-Dose stülpen (welche noch den restlichen Teil des RedBulls enthält) und mit einer Aluschale oder einem Stück Alufolie auf den Grill stellen.

Ca. 1 Stunde bei 160°C grillieren (Kerntemperatur 70°C) bis die Haut schön knusprig ist. Zwischendurch das Hähnchen mit der Gewürzmischung bestreichen.



Än guetä!