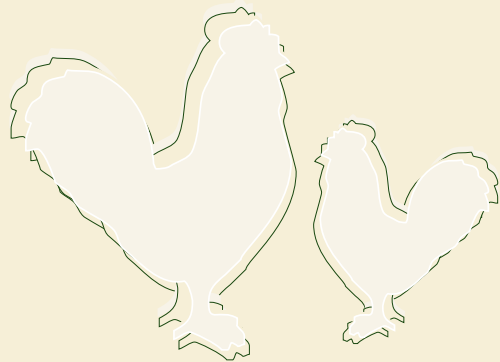
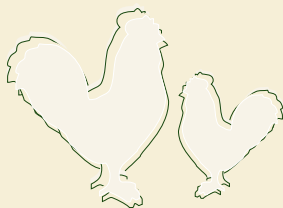




DRUMSTICKS MIT BROMBEERLACK
und geschmorten Zwiebeln



Landgeflügel



DRUMSTICKS MIT BROMBEERLACK

und geschmorten Zwiebeln

Zutaten für 4 Personen:

16	Drumsticks (Hähnchenunterkeulen)
2	Knoblauchzehen
1	Chili
200 ml	Brombeergelee
100 g	frische Brombeeren
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
5	mittelgroße Zwiebeln
4-5	Zweige Thymian
1 EL	Zucker
4 EL	Oliveöl
3 EL	Balsamicoessig



Zubereitung:

Knoblauch schälen und fein hacken. Chili halbieren, entkernen und ebenfalls fein hacken. Beides mit dem Brombeergelee und den frischen Brombeeren in einem Topf aufkochen, 2 bis 3 Minuten köcheln und auskühlen lassen.

Drumsticks mit Salz und Pfeffer würzen. Auf dem vorbereiteten Grill rundum anrösten, dann bei indirekter Hitze bei mehrmaligem Wenden in etwa 30 Minuten knusprig grillen. In den letzten Minuten der Garzeit mit dem Brombeerlack mehrmals rundum bestreichen und leicht karamellisieren lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und in dicke Scheiben schneiden. Vom Thymian die Blättchen abzupfen, mit Öl und Zucker verrühren. Die Zwiebeln damit beträufeln und auf dem heißen Grill oder einer heißen Pfanne unter vorsichtigem Wenden rösten.

Zwiebeln mit Balsamicoessig beträufeln und mit den Drumsticks und dem übrig gebliebenen Brombeerlack anrichten und servieren.

*Weitere leckere Rezepte unter
www.deutsches-gefluegel.de*

www.landgefluegel.de