



**Borgmeier**  
Frischgeflügel

## >> Knusprige Hähnchenschenkel für den Grill <<

*Zutaten (für 4 Personen)*

- 4 Hähnchenschenkel mit Rücken
- 2 TL frische Kräuter gehackt
- 2 EL Honig
- 2 EL süßer Senf
- 1 EL Öl
- 1 TL Sambal Oelek
- 1 TL Salz
- 3 Knoblauchzehen

### **Zubereitung**

Hähnchenschenkel waschen und trocken tupfen. Kräuter, Honig, Senf, Öl, Sambal Oelek und Salz verrühren. Knoblauch dazupressen. Fleisch damit bestreichen und über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen. Hähnchenschenkel auf dem Grill unter gelegentlichem Wenden knusprig grillen.