

Whisky-Honig Drumsticks mit Rosinen-Aprikosen-Chutney

VORBEREITEN

20
Min.

RUHEN

180
Min.

ZUBEREITEN

90
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Personen

Für die Chicken Drumsticks

20 Chicken Drumsticks
300 g BBQ Rub
100 ml Sonnenblumenöl
60 ml Whisky, z.B. Bourbon
12 Esslöffel Honig
Prise(n) Muskatnuss
Prise(n) Cayennepfeffer

Für das Chutney

300 g Softaprikosen
250 g Rosinen
200 g Schalotten
50 g Ingwer
1 Bund glatte Petersilie
125 ml Weißweinessig
300 ml Hühner-Fond
1 Teelöffel Ras el Hanout
50 ml Ahornsirup
1 Limette

Besonderes Zubehör

1 Gasgrill
1 Backpinsel

Chicken Drumsticks sind – zusammen mit Ribs und Burgern – der Inbegriff des Fingerfoods. Nichts kann man leidenschaftlicher essen, als eine Portion von diesen knusprig-klebrigen Keulen. Messer und Gabel kannst du dir sparen – würde sowieso lächerlich aussehen. Der größte Vorteil an den Dingen? Du kannst sie mit wenig Tamtam in großen Mengen grillen. Falls du also mal deine Fußballmannschaft inklusive Ersatzbank zu Besuch hast, schmeißt du am besten einige Kilos hiervon auf den Grill. Schmeckt garantiert jedem.

Falls du zusätzlich noch dafür sorgen willst, dass das Aroma wie eine Bombe einschlägt, schnappst du dir 'ne Flasche Whisky und rührst dir zusammen mit Honig eine geile Glasur an. Die gibst du kurz vor Schluss noch über die Drumsticks und lässt sie karamellisieren. Für ordentlich Schärfe sorgt dabei eine gute Prise Cayennepfeffer.

Und wenn das alles noch nicht genug sein sollte, servierst du als i-Tüpfelchen ein Rosinen-Aprikosen Chutney, das der Zunge die passende Ladung Süße liefert - und natürlich genauso schön klebt wie die Drumsticks.

- 1 -

Drumsticks mit BBQ-Rub einreiben, in einen Gefrierbeutel geben, Öl hinein geben und vermischen. Etwa 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Für die Glasur Whisky, Honig, Muskat und Cayennepfeffer in einer Schüssel mischen.

- 2 -

Für das Chutney die Aprikosen mit etwas Wasser bedecken und 1 Stunde ziehen lassen.

- 3 -

Ingwer, Chili, Petersilie fein hacken und Schalotten fein

Whisky-Honig Drumsticks mit Rosinen-Aprikosen-Chutney

würfeln.

- 4 -

Aprikosen abgießen und das Wasser aufbewahren.
Aprikosen hacken, Rosinen abwaschen. Schalotten,
Ingwer und Chili in einen Topf mit einem Schuss Öl geben
und glasig anbraten. Petersilie und Ras el Hanout
dazugeben.

- 5 -

Aprikosen und Rosinen dazugeben und kurz anbraten.
Limette halbieren und den Saft darüber auspressen.
Aprikosenwasser, Essig, Fond und Ahornsirup dazugeben
und etwa 30 Minuten einkochen lassen, bis eine
kompottartige Konsistenz entstanden ist.

- 6 -

Gasgrill auf 190 °C indirekte Hitze vorheizen lassen.

- 7 -

Drumsticks auf dem Grill etwa 45 Minuten indirekt
grillen. 2-3 Mal mit der Glasur bepinseln und im Anschluss
bei direkter Hitze ca. 7 Minuten knusprig grillen.
Zusammen mit dem Chutney servieren.