



Hähnchen Drumsticks mit Kartoffeln und Gemüse

Zutaten (6 Portionen)

12 Hähnchenunterschenkel

mit „Klaus grillt – Goldbroiler“

1,5 kg Drillingskartoffeln

2 rote Paprika

1 gelbe Chili-Schote

2 Zucchini

5 rote Zwiebeln

4 Knoblauchzehen

„Klaus grillt – Old school Griller Grill-Gemüse“

Olivenöl

Schale bei indirekter Hitze

ca. 250 g geviertelte Kirsch-Tomaten

Sehnen durchtrennen, Knorpel entfernen, danach unter der Haut und oberhalb würzen beiseite stellen und einziehen lassen.

ordentlich abwaschen, danach Kartoffeln in Spalten / gleich große Stücke schneiden und in die „Schwedenschale“ geben.

in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden, grob schneiden,

vierteln und würfeln.

schälen und achteln,

schälen und halbieren und alles zu den Kartoffeln hinzufügen, würzen mit

und ordentlich vermischen, anschließend mit

nach Augenmaß beträufeln.

auf dem Grillrost platzieren, Die Hähnchen-schenkel darüber positionieren. Bei ca. 200 Grad grillen, bis die Hähnchen ca. 80 Grad Celsius Kerntemperatur haben und die Kartoffeln gar sind. Unmittelbar vor dem Ende der Garzeit

dazu geben. Ggf. nachwürzen.