



Cordon bleu Hähnchenschenkel

Zutaten (4 Portionen)

4 Hähnchenschenkel

2 Scheiben Kochschinken

2 Scheiben Cheddar-Käse
Kochschinken

Hähnchenschenkel

1 TL Pfeffer,

1 TL Knoblauch Granulat,

1 TL Currypulver,

1 TL Paprikapulver, rosenscharf,

1 TL Chiliflocken,

2 TL Salz,

1 TL Zitronensaft und

4 TL Sonnenblumenöl

Hähnchenschenkel

in eine Edelstahlschale auf ein Rost legen.
halbieren.

in Streifen schneiden, danach jeweils mit dem
umwickeln und unter der Haut der
platzieren. Haut dann wieder glatt an das
Fleisch streichen.

in einer Schüssel verrühren. Sollte von der
Konsistenz geschmeidig wie Senf sein.

rundum mit der Marinade bestreichen, danach
bei indirekter Hitze bei 200 Grad etwa 45
Minuten grillen (Kerntemperatur sollte 75 Grad
Celsius erreichen).