



BBQ FLAVOUR  
CHARCOAL & SMOKE WOOD

# GEWÜRZTES HUHN KÜRBIS

## ZUTATEN:

500 g Hähnchenschenkel oder Hähnchenbrust (nehmen Sie den Hähnchenschenkel für ein etwas saftigeres Huhn)  
EldurApi Chicken herbs  
frischer Salbei  
Oregano  
Olivenöl  
Kürbis  
Shiitake

## BENÖTIGT:

BBQ oder Ofen  
Wood Wraps Alder  
Fleischerschnur

## SET UP:

indirekte Hitze

Das Hähnchen mit dem Chicken herbs, Oregano und Olivenöl würzen.

Schneiden Sie dann den Kürbis in Scheiben und legen Sie das Huhn und den Kürbis auf die Wood Wrap. Mit frischem Salbei und Shiitake belegen.

Zum Schluss den Wickel mit Fleischerschnur zusammenbinden und 15 Minuten lang bei indirekter Hitze und einer Temperatur von 180 °C grillen. Das Huhn ist fertig, wenn es eine Kerntemperatur von 74 °C erreicht hat.

KIJK SNEL OP [BBQFLAVOUR.COM](https://www.bbqflavour.com) VOOR NOG MEER TIPS EN HEERLIJKE RECEPTEN