



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