

## Gegrillte Hühnerkeulen

Für die sommerliche Gartenparty bieten sich gegrillte Hühnerkeulen an. Mit diesem Rezept sind sie ganz einfach zuzubereiten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 35 min



### Zutaten

4 Stk.	Hühnerkeulenfleisch
4 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
4 Zweige	Rosmarin
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
2 EL	<a href="#">Honig</a>

### Zubereitung

1. Für gegrillte Hühnerkeulen die Keulen zunächst bei den Knochen tief einschneiden. Knoblauch schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Keulen mit Knoblauch und frischen Rosmarinzweigen spicken.
2. Rundherum mit Salz und Pfeffer würzen und vor allem auf der Hautseite auf dem heißen Grill garen lassen. Kurz vor Ende der Garzeit die Rosmarinzweige aus den Keulen nehmen und grob hacken.
3. Honig mit Rosmarin verrühren und die Haut der Hühnerkeulen großzügig damit einpinseln und noch kurz weiter garen lassen. Vom Grill nehmen und sofort servieren.

### Tipp

Knusprig gegrillte Hühnerkeulen schmecken wunderbar zu einem leichten gemischtem Salat oder Sommergemüse wie angerösteten Zucchini und/oder Karotten.