



**ORF** extra

## **Smoky Drumsticks mit Limetten-Honig-Glasur**

*Smoky Drumsticks mit Limetten-Honig-Glasur – diese Hähnchenkeulen sind wie gemacht für eine Sommerparty. Die Kombination aus Säure, Süße und einer leichten Schärfe verleiht ihnen genau den richtigen Kick.*

*Für 2 Personen*

### **Für die Drumsticks:**

6–8 Unterkeulen vom Weidehuhn  
(Drumsticks)  
1 TL Salz  
1 TL geräuchertes Paprikapulver  
½ TL edelsüßes Paprikapulver  
1 EL Ahornsirup  
1 kleine Prise gemahlener Zimt  
1 TL Tajín-Gewürz (siehe Tipp)

### **Für die Glasur:**

Saft von 3–4 Limetten (ca. 100 ml)  
abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette  
2 EL Honig  
½ TL Chiliflocken  
1 gestr. TL Speisestärke

### **Zum Servieren:**

1 EL frisch gehackter Koriander  
1 Limette, halbiert

## **Zubereitung:**

Für dieses Gericht werden Drumsticks vom Weidehuhn verwendet – pro Person empfehle ich drei bis vier Keulen. Die Drumsticks werden zunächst mit einer Mischung aus Salz, beiden Paprikapulvern, Ahornsirup sowie Zimt und Tajín-Gewürz gewürzt. Die marinierten Drumsticks sollten mindestens 30 Minuten ziehen – gern auch über Nacht.

Im nächsten Schritt wird das Big Green Egg auf 160 °C vorgeheizt und für das indirekte Grillen eingerichtet. Direkt zu Beginn der Garzeit gebe ich eine Handvoll gewässerter Räucherchips aus Fruchtholz wie Apfel oder Kirsche auf die Glut. Die Drumsticks werden nun im indirekten Bereich des Grills platziert und bei geschlossenem Deckel für etwa 45–60 Minuten gegart. Durch das langsame Garen bei indirekter Hitze werden sie besonders saftig, die Raucharomen verleihen ihnen zusätzlich Tiefe.

Für die Glasur Limettensaft mit etwas Limettenschale, Honig und Chiliflocken in einem kleinen Topf aufkochen. Um die Flüssigkeit zu binden, Speisestärke in wenig kaltem Wasser auflösen und in die köchelnde Flüssigkeit einrühren. Die Glasur so lange weiterkochen, bis sie eine sirupartige Konsistenz erreicht hat, anschließend etwas abkühlen lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit die Drumsticks mit der Glasur bepinseln. Wer möchte, legt sie zum Schluss noch einmal für 1–2 Minuten direkt über die Glut, damit die Glasur leicht karamellisiert und eine glänzende, aromatische Kruste bildet. Die Drumsticks mit Koriander und Limette servieren.

### **Tipp:**

Das im Rezept verwendete Tajín ist eine mexikanische Gewürzmischung, die ihren Ursprung in Jalisco hat und heute aus der modernen mexikanischen Küche nicht mehr wegzudenken ist. Die Kombination aus pikanter Chilischärfe, frischen Zitrusaromen und einer lebendigen Säure macht sie so besonders. Die enthaltene Ascorbinsäure – in Verbindung mit Limette – sorgt für eine prägnante, fast vibrierende Frische.