


Ausgebeinte Hähnenschlegel vom Grill

3. August 2012 |  Autor [Leroy](#)



Ich hatte diese Art Hähnenschlegel schon aus dem Backofen von MrPicket gegessen und nun in der Webergrillbibel als Anregung wieder entdeckt. Ich muss sagen, das Ausbeinen ist ein wenig Arbeit, aber es lohnt sich absolut. Das Fleisch ist saftig, die Haut knusprig, es grillt sich leichter und vor allem muss man nicht am Knochen herumnagen.

Die Zutaten:

- Hähnenschlegel (ca. 1-3 pro Person, je nach Beilagen und Hunger)
- Pfeffer, Salz

Die Zubereitung:

- Das Ausbeinen/ auslösen der Knochen ist [hier](#) sehr gut gezeigt (vielen Dank an Micha Grabowski unbekannterweise)
- Ich habe es interessanterweise intuitiv ziemlich genau so gemacht 😊 und das Video erst später gefunden



- Die ausgelösten Fleischstücke mit Pfeffer und Salz würzen
- Bei mittlerer bis hoher Hitze beidseitig je ca. 3 min. Grillen, ggf. noch etwas durchziehen lassen (indirekte Hitze mit geschlossenem Deckel)



Guten Appetit wünscht wie immer Ihr Leroy!

📄 Veröffentlicht in [Huhn und Geflügel](#), [Mediterran](#) | 📄 Schlagworte: [Grillen](#)