

# HÄHNCHEN

NACH CORNWALL ART



# HÄHNCHEN

## NACH CORNWALL ART

2 Portionen



<b>Zutaten:</b>	1 TL	Salz
	1 TL	gemahlener schwarzer Pfeffer
	1 TL	Knoblauchpulver
	1	Rosmarinzwig, gehackt
	2	kleine Hähnchen, küchenfertig

- Zubereitung:**
1. Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver und Rosmarin in einer kleinen Schüssel vermengen.
  2. Hähnchen großzügig mit den Gewürzen und Kräutern einreiben.
  3. Hähnchen auf den Grillspieß stecken und mit den Gabeln fixieren.
  4. Flügel anlegen und mit Draht festmachen, um die Form beizubehalten.
  5. Keulen festbinden.
  6. Starten Sie das Grillprogramm durch Betätigen der Grilltaste und erhöhen Sie die Zeit auf 35 Minuten.
  7. Die Hähnchen sind durch, wenn die Kerntemperatur 70°C erreicht.