

## **BBQ Drumsticks**

### **Zutaten für 2 Personen**

½	dl	Quittengelee	In einer Pfanne schmelzen.
1	dl	BBQ-Sauce <sup>1</sup>	Zum Gelee geben und aufkochen. Beiseitestellen.
5-6		Poulet-Unterschenkel Grillgewürz oder Rub	Schenkel rundum gut würzen und 2-3 Stunden kühl stellen.  Schenkel auf dem Grill bei 80°C 30 Minuten räuchern.  Grilltemperatur auf 180°C erhöhen und Schenkel weitere 30 Minuten indirekt garen.  Schenkel grosszügig mit der bereitgestellten Sauce einpinseln und weiter 10 Minuten fertig garen.  Noch warm servieren.  Finger lickin' good...

