



## Chickendrums mit Curry-Marinade

### Zutaten

- 1 kg Hähnchenunterkeulen
- 250 ml Maggi Internationale Würzsauce Sauce für Currywurst mit Chili
- etwas Salz

### Zubereitung

1. Hähnchenunterkeulen waschen, trocken tupfen. Mit Salz leicht würzen. Auf dem Grill in einer Aluschale oder einer Grillplatte bei mittlerer bis starker Hitze unter mehrmaligem Wenden ca. 10 Min. grillen.
2. Die Hähnchenunterkeulen mit MAGGI Internationale Würzsauce Sauce für Currywurst bestreichen, und bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. unter mehrmaligem Wenden fertig grillen, dabei nach Belieben mit übriger Sauce einpinseln.
3. Auf diese Weise können auch vorgegarte Maiskolben zubereitet werden. Dafür die Maiskolben vor dem Grillen mit der Sauce bestreichen und ca. 10 Min. unter Wenden mitgrillen. Dazu schmeckt Fladenbrot und ein gemischter Salat.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	14 g
Energie	686 kcal
Fett	49 g
Protein	48 g

🕒 37 Minuten

⊕ 4 Portionen