

Hähnchen auf dem Webergrill



Zutaten:

1 Hähnchen
Pfeffer
Salz
Öl zum Einpinseln

Zubereitung:

Das Hähnchen in große Teile schneiden gut waschen und trocken tupfen. Die Hähnchenteile von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Webergrill 10 Minuten auf mittlerer Temperatur vorheizen. Die Hähnchenteile auflegen und alle 5-10 Minuten drehen. Bei Bedarf mit Öl zwischendurch einpinseln. Die Flügel sind nach 20-25 Minuten verzehrbar. Die größeren Teile nach 35-40 Minuten.

Beilage: Weißbrot und Gurkensalat