

# Einbecker Natur-Radler Chicken

Rezept für 2 Personen



## Vorbereitungszeit

2 Stunden



## Grillzeit

10 - 20 Minuten



## Grilltemperatur

120°C



## Schwierigkeit

Mittel

## Zutaten

### Zutaten für 2 Personen

- 2 Hähnchenbrustfilets
- 2 Flaschen Einbecker Natur-Radler
- 4 EL Brauner Zucker
- 1 EL Salz
- 2 Limetten

## Passendes Bier



### So wird's gemacht:

Hähnchenfilets idealerweise 24h in Einbecker Natur-Radler marinieren. 2 Stunden vor dem Grillbeginn legt ihr die Zedernholz Bretter in Wasser ein.

Glasur vorbereiten, gebt den Inhalt einer Flasche Radler in einen Topf, zusammen mit dem Zucker, Salz und dem Saft einer Limette. Lasst das Ganze aufkochen und kocht die Flüssigkeit so lange, bis sie stark reduziert und dickflüssig wird. Hähnchenbrustfilets bei hoher Hitze von beiden Seiten ca. 90 Sekunden an grillen. Temperatur im Grill auf 120\* Celsius verringern und die Filets auf dem Zedernholz indirekt Garen. Bestreicht die Filets mit der Glasur und belegt sie anschließend mit den Limetenscheiben. Alle 10 Minuten wiederholt ihr das glasieren bis zu einer Kerntemperatur von 75-80\*.

Dazu schmeckt Baguette und der Einbecker Braueren Pilsener Bierdip.