Hähnchen-Keulen sous-vide gegart

Für 2 Personen:

2 Hähnchen-Keulen ohne Rücken-Stück	Brathuhn-Gewürz	Pflanzen-Öl

Geräte-Technik:

Vakuumiergerät	Sous-vide-Stick	Pinsel

Die Keulen waschen, trocken tupfen, großzügig mit Brathuhn-Gewürz einreiben, vakuumieren und in den Kühlschrank legen.
Am nächsten Tag das Sous-vide-garen vorbereiten und das Wasser auf 66°C erwärmen.
Die Keulen 3 Stunden sous-vide-garen.
Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.
Die Keulen aus dem Vakuum-Beutel nehmen, auf den Grillrost legen, die Haut mit Öl bepinseln und für 10 Minuten (mit der Hautseite nach oben) im Backofen grillen. Nach dieser Zeit nochmals mit Öl bepinseln und weitere 10 Minuten grillen - fertig (eventuell noch etwas salzen).
Die Keulen-Knochen lassen sich vor dem Anrichten leicht entfernen.

NN am 27. Dezember 2022