



# ORANGEN POLLO FINO

## Ausgangsmaterial

1.000 kg Hähnchenschenkel ohne Knochen (Pollo Fino)

## Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g Orangen Marinade Sensia® ..... Art.-Nr. 15735

## Arbeitsanleitung

1. Die Hähnchenkeulen unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. In eine große Schüssel oder Auflaufform nebeneinander legen.
2. Die Hähnchenkeulen mit der Orangen Marinade gut einlegen und über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.
3. Auf dem Grillrost die Keulen bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten grillen. Zwischendurch mit der restlichen Marinade bestreichen.