

Honig■Zitronen■Hähnchen in Orangenpäckchen – Nomad Tags

Ausgefallenes Camping■Grillrezept direkt aus der Orange

Zutaten

4 Hähnchenbrustfilets
2 Orangen
2 EL Honig
Saft von 1 Zitrone
2 EL Olivenöl
1 TL Paprikapulver
1 Knoblauchzehe
Salz & Pfeffer
Frische Kräuter (Rosmarin oder Thymian)

Zubereitung

1. Orangen halbieren und Fruchtfleisch vorsichtig auslöffeln, Saft auffangen.
2. Hähnchen mit Honig, Zitronensaft, Orangensaft, Öl, Gewürzen und Knoblauch marinieren.
3. Fleisch in die Orangenhälften legen und mit Kräutern belegen.
4. Jede Orange fest in Alufolie wickeln.
5. Auf dem Grill oder im Feuer ca. 25–30 Minuten garen.
6. Auspacken und direkt aus der Orange servieren.

Nomad Tags – draußen schmeckt's besser.