

KNUSPRIG GERÄUCHERTE DRUMSTICKS

REZEPT FÜR 10 PERSONEN

40 Drumsticks
150 G BBQ-Chili-Sauce
6 EL Öl
2,5 TL Salz
1,5 TL Schwarzer, gemahlener Pfeffer
100 ML Milch
100 G Speisestärke
2 Handvoll Fire Spice Buche Chips, mindestens
½ Stunde eingeweicht

- 1 Milch und Speisestärke miteinander verrühren und die Drumsticks mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die BBQ-Chili-Sauce mit dem Rapsöl und der Milchmischung vermengen und die Drumsticks damit gut einmassieren.
- 2 Den Grill für indirekte Hitze auf 175 °C vorheizen. Dann die Drumsticks in die indirekte Zone des Grills legen und eine Handvoll Fire Spice Buche Chips direkt in die Glut geben. Die Deckellüftung für 5 Minuten schließen und anschließend wieder öffnen. Den Vorgang nach 15 Minuten wiederholen.
- 3 Die Drumsticks weitergrillen, bis sie fertig gegart sind. Um zu prüfen, ob die Drumsticks gar sind, mit einem scharfen Messer in einen der Drumsticks stechen. Sobald der austretende Fleischsaft klar ist, sind die Drumsticks fertig.

GRILLTYP: Weber Master-Touch GBS

VORBEREITUNGS-/GRILL-ZEIT: 20/30 Min.

GRILLMETHODE: Indirekte Hitze, 175 °C

KOHLEART: Long Lasting Premium Briquettes

ANZAHL DER KOHLESTÜCKE: 45

ANORDNUNG DER KOHLE: Links und rechts in 2 Kohlekörbe

SCHWIERIGKEITSGRAD: Leicht

EMPFOHLENES ZUBEHÖR: Fire Spice Buche Chips