

## XXL TURKEY WINGS *smoked with Alder*

// VALENTIN TV

❶ Die **Truthahnflügel** mit ca. fünf Esslöffel Öl in eine Schüssel geben. Knoblauch und Ingwer (fein geschnitten) begeben. Zwei gute Esslöffel der **Gewürzmischung für Geflügel** begeben. Verrühren und die Flügel damit **intensiv einmassieren**.

Während der Grill vorheizt, in den **Kühlschrank** zum Durchziehen stellen,

❷ Grill auf ca. **180°** bringen. Eine Handvoll der **WoodSmokingChips** (können vorher noch für ca. 20 Minuten eingeweicht werden für eine länger anhaltende Rauchentwicklung) auf die Kohlen geben.

❸ Die **Truthahnflügel** auf die indirekte Seite des Grills auflegen, **Grilldeckel sofort schließen**.

❹ Ca. **45 Minuten grillen, räuchern** und anschließend **genießen**.

### REZEPT FÜR 2 PERSONEN

- 1 Handvoll Grillgold WoodSmokingChips Erle
- 2 - 4 Truthahnflügel
- Grillgold´s feines Gewürzsalz Geflügel
- 1 Knoblauchzehe
- Ingwer
- Olivenöl

ZUBEREITUNG ca. 1,5 Std.

Geeignet für: **KUGELGRILL  
UND GASGRILL MIT DECKEL**

**Gut Glut und Mahlzeit!**

