

GEGRILLTE FLUSSKREBSE *auf der Erlenholzplanke*

// VALENTIN TV

❶ **WoodGrillingPlank Erle** für ca. 2 Stunden in Wasser einlegen.

❷ Die **Flusskrebse** in eine Schüssel geben. Ca. 1 Esslöffel des **Gewürzsalz für Meeresfrüchte** beifügen, eine halbe **Zitrone** reinpressen, ein bis zwei **Knoblauchzehen** fein würfeln und zugeben, alles abrühren und ca. eine **halbe Stunde ziehen lassen**.

❸ **DIP: Butter** mit **Chiligewürz** und **Meersalz** verrühren und etwas ziehen lassen.

❹ Die **Kohle** rechts und links anordnen und den Grill vorheizen auf ca. **260°**. Die **Flusskrebse** auf dem **WoodGrillingPlank** anordnen und in die Mitte des Grills legen (auf dem Rost zwischen der Kohle). **25 Minuten** auf dem geschlossenen Grill lassen. Anschließend mit dem Dip genießen.

Gut Glut!

REZEPT FÜR 2 PERSONEN

- 1 Grillgold
WoodGrillingPlank Erle
- ca. 500g gekochte Flusskrebse
- Grillgold´s feines
Gewürzsalz für Meeresfrüchte
oder Grillgold´s feines Gewürzsalz für Fisch
- 1 halbe Zitrone
- Knoblauch

DIP:

- 50g Butter
- Chili Gewürz
- Meersalz

ZUBEREITUNG ca. 2 Std.

Geeignet für: **KUGELGRILL,
GASGRILL MIT DECKEL, BACKROHR**

