

GERÄUCHERTE KREBSE

geräuchert mit Erlenholz

// VALENTIN TV

❶ Die **WoodSmokingChips** für ca. 25 Minuten vorab in Wasser einlegen (erfahrene Griller können diesen Schritt auslassen und die Chips direkt auf dem Grill verwenden.)

❷ Einen Topf mit Wasser vorbereiten. Das Wasser **salzen** (es sollte leicht versalzen schmecken) und die **Lorbeerblätter**, **Pfefferkörnern** und den **Dill** zugeben. Anschließend die lebenden **Krebse** nach einander **kopfüber** für maximal **90 Sekunden** ins kochende Wasser geben.

❸ Die **gekochten Krebse** der Länge nach durchschneiden (in zwei Hälften teilen). Die **Chilibutter** großzügig auf den Schnittflächen verteilen und die Schwänze damit befüllen.

❹ Den Grill aufheizen auf **150° - 180°** Grad. Die Krebse auf die **indirekte Seite** des Grills verteilen. Eine Handvoll der **WoodSmokingChips** auf die Kohlen geben und den Deckel schließen.

Die Krebse ca. 15 Minuten auf dem Grill lassen. Die **vergoldeten Krebse** aus dem Grill holen und genießen.

Gut Glut!

REZEPT FÜR 2 PERSONEN

- 1 Handvoll Grillgold WoodSmokingChips Erle
- Krebse nach Belieben und Grösse
- Chili Gewürz
- Butter
- Lorbeerblätter
- Pfefferkörner
- Dill (am besten frisch, sonst 100g getrocknete Dillsamen)

ZUBEREITUNG ca. 1 Std.

Geeignet für: **KUGELGRILL**

