

GERÄUCHERTE ENTENBRUST *auf der Kirschholzplanke*

// VALENTIN TV

❶ **WoodGrillingPlank Kirsche** für ca. 2 Stunden in Wasser einlegen. Die **WoodSmokingChips** für ca. 25 Minuten in Wasser einlegen.

❷ Die Haut der **Entenbrust** leicht anschneiden. Für die Marinade ca. 3 Esslöffel **Olivenöl** in eine Schüssel geben. Einen Teelöffel **Honig** begeben, ein Esslöffel der **Gewürzmischung** für Geflügel und alles verrühren. Die Entenbrüste zugeben und gut einreiben. Etwas ziehen lassen und in der Zwischenzeit den Grill auf **200°** aufheizen (die Kohlen links und rechts platzieren)

❸ Das **WoodGrillingPlank** in der Mitte platzieren (auf dem Rost zwischen der Kohle). Die Entenbrüste auf der Planke platzieren und den **Kernthermometer** in die Brust stecken. Ziel ist eine Kerntemperatur von **65°** Grad.

❹ Eine Handvoll **WoodSmokingChips** auf die heißen Kohlen geben und den Deckel schließen. Bei Erreichen der Kerntemperatur die Unterseite der Brust nochmals scharf anbraten, aufschneiden und genießen.

Gut Glut!

REZEPT FÜR 2 PERSONEN

- 1 Grillgold
WoodGrillingPlank Kirsche
- 1 Handvoll
Grillgold
WoodSmokingChips Ahorn
- zwei Entenbrüste
- Grillgold´s feines
Gewürzsalz für Geflügel
- Olivenöl
- Honig
- Kernthermometer

ZUBEREITUNG ca. 2 Std.

Geeignet für: **KUGELGRILL**

