



Geräucherte Pouletschenkel-Steaks



4 Personen



Vorbereitung: 30 Minuten
Grillieren: 20 - 25 Minuten



Grilltemperatur: 220°C - 250°C
Kerntemperatur: 75°C

Zutaten

- Pro Person 2 Stk. Pouletschenkel-Steaks
- 2 Zedernholzbretter (ca. 1 Std. in Wasser eingelegt)

Marinade

- 350ml Sojasauce
- 180 ml Amber Bier oder Whiskey
- 5 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 2 EL Honig
- frischer Pfeffer und Meersalz

Zubereitung

1. Zutaten für die Marinade in einer Schüssel vermengen. Die küchenfertigen Pouletschenkel-Steaks mit der Marinade übergießen und zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. (nicht länger als 8 Std. da das Fleisch sonst matschig werden kann)
2. Die Pouletschenkel 20 – 30 Minuten vor dem Grillieren aus der Marinade nehmen und die restliche Marinade aufbewahren.
3. Grill für direkte Hitze auf ca. 250°C vorheizen.
4. Die Zedernholzbretter aus dem Wasser nehmen und auf die direkte Hitze legen. Den Deckel schliessen und warten bis die Bretter knacken (3-4 Minuten). Die Bretter wenden und auf die indirekte Hitze bei 170 °C platzieren.
5. Die Pouletschenkel-Steaks mit der Hautseite nach oben auf das Brett legen und den Deckel schliessen.
6. Bei konstanter Hitze ca. 20 Min. Räuchern und gelegentlich mit der restlichen Marinade bestreichen bis eine Kerntemperatur von 75 °C erreicht ist.

Beilage

Alle Arten von Reis; Pilaw, Risotto