



mobil: +49 157 725 22 989
email: info@grillmeisterei.events
home: www.grillmeisterei.events

Rudy's Grill-Ente

Zutatenliste

Menge	Zutaten/Lebensmittel
1	Ente oder Entenkeulen
	Meersalz



Grill-Regeln

Grill-Zeit	20h / 45min
Grill-Methode	indirekt
Grill-Temperatur	75°/220°
Grill-Zubehör	Drehspieß oder Grillkorb

Vorbereitung / Zubereitung

1. Ente salzen, vakuumieren.
2. Smoker auf 75° vorheizen
3. Ente für 20h garen
4. Ente komplett abkühlen lassen, dann auspacken
5. den Grill für indirekte Hitze auf 220° vorheizen
6. Abtropfschale unter der Ente platzieren und für 45min. grillen bis die Haut knusprig ist

Guten Appetit