

IHRE GRILLMEISTER

SMOKER



TRAVEL CHARME

★★★★S

Ostseehotel

Kühlungsborn / Ostsee



Travel Charme Kühlungsborn GmbH  
Zur Seebrücke 1 | 18225 Ostseebad Kühlungsborn  
Telefon: +49 38293 / 415-0 | E-Mail: ostseehotel@travelcharme.com  
www.travelcharme.com



SAFTIGES ENTRECÔTE UND  
CHICKEN-LOLLIPOPS





# SAFTIGES ENTRECÔTE

## ZUTATEN

- 🔥 2.000–3.000 g Entrecôte
- 🔥 20 ml Öl

## GEWÜRZE

- 🔥 Knoblauch
- 🔥 Rosmarin
- 🔥 Thymian
- 🔥 Salz
- 🔥 bunte Pfeffermischung

## ZUBEREITUNG

- 🔥 Das Entrecôte mit Öl, Rosmarin und Thymian einreiben, das Ganze in eine Schale geben und für 48 Stunden ziehen lassen
- 🔥 Danach das Entrecôte aus der Schale nehmen, mit Salz und bunter Pfeffermischung würzen und für 4–6 Stunden im vorgeheizten Smoker bei 68–72°C smoken



#106776644

# CHICKEN-LOLLIPOPS

## ZUTATEN

- 🔥 10 Hähnchenschenkel
- 🔥 100 g Bauchspeck
- 🔥 2 große weiße Zwiebeln
- 🔥 0,5l Apfelsaft
- 🔥 0,5l Cola
- 🔥 50 ml Zuckerrübensirup

## GEWÜRZE

- 🔥 1 kleine Chili
- 🔥 Salz
- 🔥 Pfeffer
- 🔥 Rauchpaprika
- 🔥 Zucker
- 🔥 brauner Zucker

## ZUBEREITUNG

- 🔥 Bauchspeck und Zwiebeln in Würfel schneiden, das Ganze anbraten
- 🔥 Mit Cola und Apfelsaft ablöschen
- 🔥 Gewürze und Chili zugeben
- 🔥 Das Ganze auf die Hälfte einkochen lassen, dann passieren und im kalten Zustand über die Hähnchenschenkel geben und für 48 Stunden einziehen lassen
- 🔥 Hähnchenschenkel aus der Marinade nehmen und im vorgeheizten Smoker bei 120°C für 45 Minuten smoken, zwischendurch immer wieder mit der Marinade bestreichen



GARTEN  
PARTY  
HIT