



Grillen auf dem Weber Elektrogrill Q 2400

Entenbrust



GEFLÜGEL

Zeit	30-40 min	Kerntemperatur	65 Grad
Grillstufe	3-9	Grillebene	direkt/indirekt

Hinweis

Entenbruststücke marinieren und erst nach Fertigstellung salzen. Die Stücke von beiden Seiten jeweils 5 Minuten auf Stufe 9 direkt auf dem Grillrost anbraten.

Danach die Grillstufe auf 3 reduzieren und weitere 20-30 Minuten auf einem Grillgitter indirekt garen, mit der Hautseite nach oben.

Das Grillgut muss in der Regel nicht mehr gewendet werden.

