



Grillen auf dem Weber Elektrogrill Q 2400

Kaninchen-ganz



WILD

Zeit (insgesamt)	30 min	Kerntemperatur	65 Grad
Grillstufe	1,5 - 9	Grillebene	direkt/indirekt

Hinweis

1 ganzes Kaninchen etwa 1 kg.
Mit Ankerkraut würzen, einölen und 30-45 Minuten ruhen lassen.

5 min auf Stufe 9 auf beiden Seiten stark anbraten.
20 min auf Stufe 1,5 auf dem Grillgitter ruhen lassen.
Nicht drehen, erst am Schluss salzen.

