



Grillen auf dem Weber Elektrogrill Q 2400

Kaninchenkeulen



WILD

Zeit (insgesamt)	35 min	Kerntemperatur	65 Grad
Grillstufe	1,5 - 9	Grillebene	direkt/indirekt

Hinweis

4 Kaninchenkeulen vom Wild- oder Hauskaninchen.
Würzen mit: 2 gepressten Knoblauchzehen, Thymian, etwas Rosmarin, Zitronenspritzer und Pfeffer. Mit Öl einpinseln und 2-3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

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

