

LEON Grill und Räucherplanken Anwendungsempfehlung

1. Die Grillplanken in Wasser für mindestens 2h einweichen (z.B. in einem Backblech, falls keine andere geeignete Form vorhanden ist.)
2. Den Grill ordentlich vorheizen, beim Holzkohlegrill nur eine Hälfte mit Holzkohle befüllen, um somit eine Stelle mit indirektem Hitzezugang für die Räucherbretter freizulassen. Die optimale Temperatur beträgt je nach Fleisch oder Fischart 140-180 Grad.
3. Holen sie nun die Grillplanken aus dem Wasser und trocknen sie sie ab.
4. Anschließend bereiten sie ihr Grillgut für die Grillplanken vor, wahlweise können sie die Seite auf die später das Grillgut gelegt wird, mit Olivenöl bepinseln.
5. Sobald sie alles auf den Grillplanken ausgebreitet haben, legen sie die Grillplanken mit dem Grillgut auf die direkte Hitze ihres Grills. Während des Grillvorgangs den Deckel möglichst geschlossen halten. Nach ein paar min. auf der direkten Hitze wird das Holz leicht anfangen zu rauchen. Verschieben sie nun ihr Grillgut auf die indirekte Seite. Dort bleibt es dann bis zum gewünschten Gar-punkt. Kontrollieren sie immer wieder ob zu viel oder zu wenig Hitze im Grill vorhanden ist.

Viel Spaß und danke für ihren Einkauf!



LEON Grill und Räucherplanken

Hinweise & Anmerkungen

Achtung:

Falls das Brett anfängt zu Glühen oder Brennen besprühen
sie es leicht mit etwas Wasser.

Wiederverwendung:

Reinigen sie die Grillplanken ausschließlich mit heißem Wasser und
einer harten Bürste. Bitte immer ohne Spülmittel reinigen!

Für Grillprofis:

Schleifen sie die Grillplanken leicht ab, um beim nächsten
Mal wieder das Maximum herauszuholen.