

Entenkeulen

Anzahl Personen:

4**ANZAHL VON BRIKETTS:**

N/A**ZUTATEN (Entenkeulen):**

4 Entenkeulen, Salz und Pfeffer**ZUTATEN (Marinade):**

2 EL Orangensaft, 2 EL Sherry, 2 EL Sojasauce und 1 EL Honig**ZUBEREITUNG:**

Aus den angegebenen Zutaten eine Marinade herstellen und die Entenkeulen damit einpinseln, ca. 3 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Unter den Holzkohlekorb gibt man 2 Grillanzünder, zündet an und stellt den Korb mit 5 Briketts darauf. Die Briketts durchglühen lassen. Wenn die Briketts grau sind, kommen noch einmal 2 Briketts dazu.

Grillrost und den Bratenrost mit den Keulen darauf legen und mit dem geschlossenen Deckel 25-30 Minuten grillen. Mit der restlichen Marinade noch mal bestreichen, nach weitere 40-50 Minuten sind die Entenkeulen fertig.

Dazu schmeckt Orangensauce (man kann auch Orangenmarmelade nehmen) und Reis.