

Wachteln auf dem Cobb Grill

**Anzahl Personen:**

4

ANZAHL VON BRIKETTS:

8

ZUTATEN:

4 - 8 fleischige Wachteln, 4 - 8 Scheiben Speck

ZUBEREITUNG:

Die Wachteln werden sorgfältig gereinigt. Werden von innen mit Salz und Pfeffer gewürzt. Alle Zutaten für die Marinade werden gut vermischt. Die Wachteln mit der Marinade bepinseln. Eine Scheibe Speck herumwickeln. Etwa eine Stunde abkühlen lassen. Die Wachteln werden auf den Grillrost gelegt und mit dem Deckel abdecken (damit bekommen Sie die Ofenfunktion). Regelmäßig mit der Marinade pinseln, während die Wachteln auf dem Grill liegen und auch regelmäßig umdrehen, damit sie nicht schwarz werden. Grillzeit etwa 45 Minuten.

ZUBEHÖR:

Marinade: 4 EL Olivenöl, 4 EL Zitronensaft, 4 TL breitblättrige, Petersilie, 2 EL Masala Kräuter, 1 TL Honig, 2 Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer