



# GERÄUCHERTE ENTENBRUST

4 Portionen

## ZUTATEN

2 Entenbrüste

Für die Gewürzmischung:

2 EL 3 EL Paprikapulver

3 EL Thymian getrocknet

3 TL Salz

3 TL Koriander gemahlen

2 TL Pfeffer gemahlen

## ZUBEREITUNG

1. Mit einem scharfen Messer die Haut der Entenbrüste rautenförmig einschneiden, dabei das Fleisch nicht verletzen.
2. Beide Seiten mit der Gewürzmischung einreiben
3. Den Grill auf 180 °C vorheizen und auf indirekte Hitze einstellen.
4. Nach ca. 25 Minuten oder bei einer Kerntemperatur von 54 °C auf der Hautseite über die direkte Hitze legen um die Haut knusprig zu machen – Achtung geht sehr rasch – dabei bleiben.
5. Kurz rasten lassen und aufschneiden.

<b><u>Hilfsmittel:</u></b>	Holzkohlegrill
<b><u>Vorbereitungszeit:</u></b>	20 Minuten
<b><u>Grillen:</u></b>	ca. 25Minuten
<b><u>Grillmethode:</u></b>	indirekt, mittlere Hitze (ca. 180 °C)
<b><u>Schwierigkeit:</u></b>	leicht