



BBQ FLAVOUR
CHARCOAL & SMOKE WOOD

GEGRILLTE ANANAS RUM

ZUTATEN:

1 Ananas
einen Spritzer braunen Rum
ein Spritzer Orangensaft
25 Gramm Honig
eine Prise Zimt
YAKINIKU Japanischer Szechuan Pfeffer

BENÖTIGT:

BBQ aus dem Ofen
Wood Wraps Alder
Fleischerschnur

SET UP:

indirekte Hitze

Weichen Sie den Wood Wrap zunächst in Rum und Orangensaft ein. Tun Sie dies eine Stunde lang.

In der Zwischenzeit die Ananas in 3x6 cm große Scheiben schneiden. Dann die Ananas mit Honig bestreichen und mit Japanischer Szechuan Pfeffer und einer Prise Zimt bestreuen. Dann rollst du alle Zutaten in Wood Wrap ein und verschnürst es mit Fleischerschnur.

Grillen Sie den Wood Wrap schließlich 15-20 Minuten lang mit indirekter Hitze bei einer Temperatur von 180-200 °C.