



Cook-Art **Rezepte-Sammlung**

Smoky Chicken Wings

Zutaten

- 2 kg Hähnchen Flügel`
- Rub für Hähnchen
- BBQ-Sauce - gesehen im Cook-Art Profi-Shop

Für die Pökellage

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchknolle
- 2 cm Ingwer
- 1 Zweig Rosmarin
- 80 g feines Meersalz
- 15 Kardamom Kapseln
- 4 Stück Muskatblüten
- 20 schwarze Pfefferkörner
- 6 Gewürznelken
- 1 EL Chiliflocken
- 1 TL Fenchel-Samen



*Schaut in unserem Cook-Art
Profi-Shop vorbei! Dort findet
Ihr zum Beispiel auch unsere
leckere, belgische BBQ-Sauce!*

Material

- Big Green Egg mit der tollen Egg-Kohle
- Doppelstöckiger Multi Level Rack
- ConvEGGtor mit Korb
- zweiteiliger Ständerrost
- Edelstahlrost
- Holzstücke von Big Green Egg zum Smoken

Die Zwiebel für die Pökellake schälen und hacken. Die Knoblauchknolle in der Breite halbieren. Den Ingwer fein hacken. Den Rosmarinzweig in Stücke schneiden. 200 ml Wasser mit dem Meersalz erhitzen, bis sich das Salz aufgelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen, 800 ml kaltes Wasser hinzugießen und die restlichen Zutaten für die Pökellake hinzufügen. Vollständig abkühlen lassen.

Die Hähnchenflügel in eine Schüssel legen und mit der Pökellake übergießen. Achte darauf, dass das Fleisch ganz von der Lake bedeckt ist. 3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Die Hähnchenflügel aus der Pökellake nehmen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Leg sie in eine Schale und stell sie 1 Stunde lang abgedeckt in den Kühlschrank, damit das Fleisch trocknen kann.

Zubereitung der Forellen

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und auf 150 °C erhitzen. Den convEGGtor in den convEGGtor-Korb geben, darauf das Edelstahlgitter legen und das doppelstöckige Multi Level Rack einsetzen.

Die Hähnchenflügel aus dem Kühlschrank nehmen und mit dem Rub bestreuen. Leg sie alle nebeneinander auf die Gitterroste. Zwei kleine Apfelholzstücke auf die glühende Holzkohle legen und den convEGGtor-Korb mit den Hähnchenflügel ins EGG stellen. Schließ den Deckel und lass das Fleisch etwa 60 Minuten lang räuchern. Die Temperatur sinkt auf etwa 100 °C und sollte beibehalten werden.

Nach 60 Minuten die Temperatur des EGGs auf 140°C erhöhen und die Hähnchenflügel etwa 30 Minuten weitergaren.

Die Hähnchenflügel mit der Grillsauce bestreichen und die Temperatur des EGGs auf 180°C erhöhen. Etwa 30 Minuten weitergaren, dabei alle 10 Minuten mit Barbecue-Sauce bestreichen.

Die geräucherten Hähnchenflügel aus dem EGG nehmen und auf einer Platte servieren. Guten Appetit!

Lust auf noch mehr Rezept-Ideen?

Die Cook-Art Rezepte-Sammlung findet Ihr online unter www.cook-art.be

Oder schaut in unserem Showroom vorbei: Dort warten auch interessante Rezeptbücher auf Euch!
So zum Beispiel die Big Green Egg „Bibel“: Modus Operandi.