

Gesmokte und glasierte Pute

Für 4 Personen:

400 g Putenbrust 3 EL Salz 2 EL Pfeffer
1 EL Chilipulver 5 EL Paprikapulver 200 ml BBQ-Sauce
100 ml Ahornsirup

Die Gewürze mischen und die Putenbrust damit von beiden Seiten bestreuen.

Auf dem Grill über direkter Hitze von allen Seiten anrösten. Dann in den indirekten Bereich legen und weiter garen.

In einer Schüssel eine Glasur aus BBQ-Sauce und Ahornsirup mischen und die Pute damit bestreichen. Sobald das Fleisch durchgegart und glasiert ist, kann es vom Grill genommen und serviert werden.

Björn Freitag am 30. August 2020